



PAIN PERDU FOURRÉ

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g



Préparation: 5 minutes



Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 tranches de brioche
300 g de Kiri®
2 œufs
25 cl lait
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 cuillères à soupe de beurre
8 cuillères à soupe de sirop d'érable
125 g de fruits rouges

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Dans un saladier, battre ensemble les œufs, le lait et l'extrait de vanille.
2. Étaler sur chaque tranche de brioche une généreuse couche de Kiri®.
3. Refermer avec une autre tranche de brioche puis tremper dans la préparation liquide.
4. Dans une grande poêle, mettre le beurre à fondre et y faire dorner le pain.
5. Servir avec du sirop d'érable et quelques fruits rouges.



Kiri® tartine &
cuisine 500g