



PAIN PERDU FOURRÉ

Avec KIRI® TARTINE & CUISINE



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 oeufs, le lait et l'extrait de vanille.
2. Etaler 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 dorer le pain.
5. Servir avec du sirop d'érable et quelques fruits rouges.

