



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

PAIN PERDU AUX PÊCHES

INGREDIENTS:

6 pêches
6 tranches de pain brioché
3 œufs
1/3 L de lait
60 g de cassonade
1 sachet de sucre vanillé
60 g de beurre
Miel liquide
Groseilles et feuilles de menthe.

METHODE :

Un véritable dessert original et facile à faire. Le Pain perdu aux pêches est une autre manière d'apprécier ce fruit. Alors régaliez-vous !

Commencez par laver les pêches, puis après avoir retiré le noyau, coupez-les en quatre tout en laissant la peau.

Cassez les œufs, ajoutez le sucre vanillé et la cassonade, versez le lait froid, puis mélangez le tout à l'aide d'un fouet.

Trempez les tranches de vieux pain brioché dans cette préparation.

Faites fondre le beurre dans une poêle, puis après avoir égoutté les tranches de pain, faites-les cuire dans le beurre bien chaud sur les deux côtés.

Lorsqu'elles sont bien dorées, retirez les tranches de pain de la poêle, posez-les sur du papier absorbant quelques instants.

Faites dorer les quartiers de pêches dans la poêle et le restant de beurre pendant 2 minutes.

Déposez chaque tranche de pain perdu sur une assiette à dessert, répartissez les quartiers de pêches sur le dessus et terminez par un filet de miel liquide.

Une petite grappe de groseilles associée à quelques feuilles de menthe sur le dessus sera du plus bel effet ! Servez aussitôt.

Vous entendez déjà les « Hourra », les « Bravo », les « Merci Chef », c'est normal, à partir de ce jour, tous vos convives savent à qui ils ont à faire. Il n'y a pas d'hésitation possible, Le Chef, C'est Vous !