

Banane au four sur pain perdu



Dessert **Facile**

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Tout simple et original.

Ingrédients

- 2 tranches de pain
- 1 oeuf
- 2 cs de sucre en poudre
- 1 cc de vanille en poudre
- 1 cs de crème
- 1 banane
- 3 fraises
- 1 kiwi

Préparation

- 1 Battez un oeuf avec le sucre, la vanille, le lait et 1 cs de crème, trempez-y les tranches de pain. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites dorer les tranches de pain.
- 2 Coupez la banane et déposez-la dans un plat sur du papier sulfurisé et mettez au four à 200°C (th.7) pendant 10 mns.
- 3 Déposez le pain perdu sur une assiette, placez les bananes dessus et garnissez de kiwi et fraise.

Proposé par



Nathalie

Partagez avec moi ma passion pour la cuisine, les animaux, la nature, et ce monde merveilleux de l'aromathérapie et de l'Ayurveda.

Je serai très heureuse de votre visite, et de passer quelques moments ensemble.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

