

Croc' m'amzelle



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Voici une jolie recette de pain perdu aux framboises et pomme.

Recette proposée par : Blog **Chez Françoise**

Ingrédients

- 1 brioche
- 1 poignée de framboises
- 1 pomme
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 500 ml de lait
- sucre glace pour la déco

Préparation

- 1 Préparez la pâte à pain perdu en battant les œufs avec le lait et les sucres.
- 2 Coupez la brioche en tranches régulières et faites-les tremper dans la préparation.
- 3 Passez à la poêle bien beurrée et réservez.
- 4 Coupez la pomme en très fines tranches et faites-les dorer avec les framboises dans du beurre.
- 5 Déposez une tranche de brioche sur une assiette, ajoutez des framboises et des morceaux de pomme caramélisée, recommencez autant de fois que désiré puis saupoudrez de sucre glace.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

