

Salade de fruits frais et pain perdu de mon enfance



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Quand nous allons pique-niquer à la plage, je prépare toujours mes sandwiches avec des pains pour hamburgers. Pour ne pas perdre les derniers qui n'avaient pas été utilisés, j'ai décidé de les couper en 3 dans l'épaisseur pour en faire du pain perdu.

Ingrédients

- 2 oeufs
- sucre fin
- 0,5 litre de lait
- beurre salé
- melon
- banane
- abricots
- pastèque
- pêche blanche
- ananas
- pineau
- tranches de pain

Préparation

- 1 Dans un saladier, je mélange 2 oeufs avec un peu de sucre fin et j'ajoute 1/2 litre de lait. On peut aussi ajouter du sucre vanillé et parfumer avec du rhum.
- 2 Je trempe les tranches de pain dans ce mélange et je les laisse bien s'imbiber.
- 3 Dans une poêle, faire fondre du beurre salé (c'est meilleur...) et faire cuire les tranches de pain jusqu'à la coloration désirée.
- 4 Pendant la cuisson du pain perdu, j'ai préparé une salade de fruits frais parfumée au pineau blanc.....
- 5 Déposer le pain perdu dans une assiette et le saupoudrer de sucre parfumé à la vanille.
- 6 Servir la salade de fruits accompagnée des tranches de pain perdu.
- 7 Un sans faute pour cette recette au parfum d'enfance.....

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

