

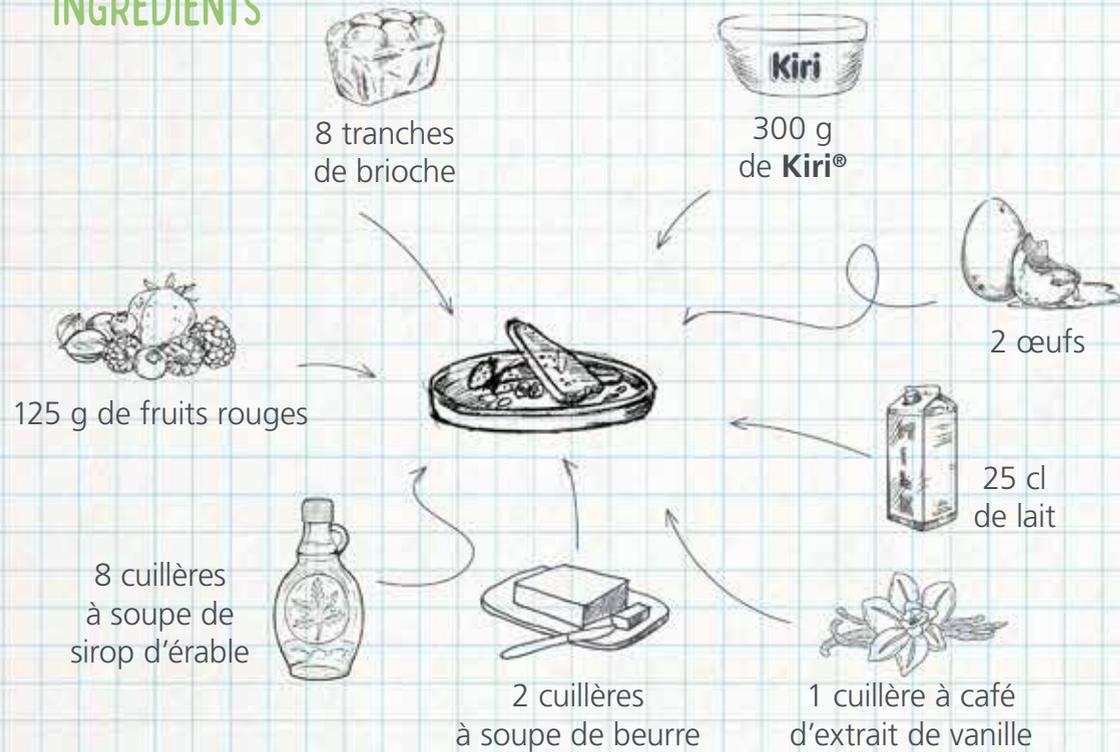
PAIN PERDU FOURRÉ

au Kiri®

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min. / Cuisson : 5 min.

INGRÉDIENTS



PRÉPARATION

- 1 Dans un saladier, battre ensemble les œufs, 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.



Le goût lactique Kiri® se marie parfaitement et tout naturellement avec les fruits rouges amenant ainsi un juste équilibre aux applications sucrées associant deux acidités complémentaires (lait et fruits).