



Pain perdu aux fraises 2 personnes

Préparation: 20 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients

4 à 6 tranches pain rassis
2 dl lait légèrement sucré
2 œufs
40 gr beurre

Garniture

500 gr fraises
1 cs sucre
1 pincée poivre



Préparation

1. Couper les tranches de pain à 1 cm d'épaisseur
2. Tremper rapidement le pain dans le lait chaud sucré
3. Battre les œufs avec 2 c.s de lait et tremper les tranches de pains ramollies
4. Chauffer légèrement le beurre dans une poêle et dorer les tranches de pain
5. Couper les fraises en petits cubes ou lamelles, ajouter le sucre et une pincée de poivre et laisser reposer 1 heure
6. Dresser les tranches de pain dorées dans un plat chaud et garnir de fraises

Le poivre accentue le goût et la couleur et atténue les allergies