



Pain perdu

bananes flambées et chocolat fondu

Recette du pain perdu

Difficulté : 

Temps de préparation :

10 minutes

Temps de cuisson :

10 minutes

Ingrédients

(pour 4 Personnes)

- 25 cl de lait
- 3 oeufs
- 75 g de sucre de canne
- 6 tranches épaisses de pain / ou vos restes de pains

Préparation

Mélangez les oeufs le sucre et le lait.

Mouillez-y les tranches de pain

Deux solutions :

- Soit passer à la poêle dans du beurre
- Soit beurrer légèrement un plat à gratin, y répartir les tranches, verser le reste du mélange (ajouter du sucre si envie), laisser cuire jusqu'à que les tranches soient dorées.



Pour le chocolat, faire fondre un quart ou une moitié de tablette de chocolat pâtisseries

Ca marche aussi avec de la crème Chantilly

Recette des bananes flambées

Difficulté : 

Temps de préparation :

10 minutes

Temps de cuisson :

10 minutes

Ingrédients

(pour 4 Personnes)

- 2/3 bananes bien mures
- 1 sachet de sucre vanille (ou à défaut sucre cassonade classique)
- 1 petit verre de rhum (ou de Grand Marnier)
- 2 noisettes de beurre
- 1 briquet ou une allumette

Préparation

Faites chauffer une poêle, faites-y fondre le beurre et ajoutez-y les bananes coupées en long, faites dorer de chaque côté.

Saupoudrez de sucre vanillé, versez le rhum et faites flamber : lorsqu'il n'y aura plus de flammes, servez !