

Les ingrédients pour pain perdu kiwi orange :

Pour 4 personnes :

- 80g de beurre
- Sucre en poudre
- 2 oeufs
- 20 cl de lait
- 8 tranches de pain rassis
- 2 kiwis
- 2 oranges

Les étapes du pain perdu kiwi orange :

- 1.** Eplucher l'orange et le kiwi.
- 2.** Couper les fruits en morceau et les réserver.
- 3.** Battre l'œuf et le lait en omelette.
- 4.** Verser le mélange dans un plat creux (le plat doit être suffisamment grand pour pouvoir y tremper les tranches de pain.)
- 5.** Faire tremper chaque tranche de pain brioché dans le mélange lait et oeuf, le pain doit boire le mélange mais il doit conserver sa forme.
- 6.** Mettre la poêle à chauffer à feu doux avec l'huile et le beurre
- 7.** Saupoudrez 2 à 3 cuillères à soupe de sucre en poudre dans la poêle et tourner.
- 8.** Placer les tranches de pain dans la poêle avant qu'il se transforme en caramel et les faire dorer doucement.
- 9.** Disposer le pain perdu dans un plat ou dans les assiettes et placer les morceaux d'orange et de kiwi sur le dessus. Il ne reste plus qu'à déguster le pain perdu orange kiwi ! Vous pouvez aussi ajouter un peu de miel pour les plus gourmands.