



Conseils

En hiver, remplacer la poudre Caotina Original¹ par Caotina Blanc, et les fraises par des morceaux d'orange ou des quartiers de mandarine.



Servir le pain perdu comme plat chaud lors d'un dîner ou d'un brunch.

Pain Perdu Caotina[®]



Pour 4 personnes



Préparation
30 minutes

Il te faut ...

- 1 dl de lait
- 3 cs de Caotina Original en poudre⁽¹⁾
- 2 œufs
- 2 pincées de sel
- 8 petites tranches de pain ou de tresse de la veille
- 2 cs de beurre
- 2 cs de crème fraîche
- 2 cs de Caotina Original en poudre⁽²⁾
- Quelques fraises coupées en deux ou en quatre selon leur taille

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Bien mélanger le lait, la poudre Caotina Original⁽¹⁾, les œufs et le sel dans un grand saladier.
- ♥ Ajouter les tranches de pain, remuer et laisser reposer 10 min.
- ♥ Faire chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive. Ajouter les tranches de pain par portions, les faire cuire des deux côtés à petit feu pendant 2–3 min.
- ♥ Servir le pain perdu, garnir de crème fraîche, saupoudrer de Caotina Original⁽²⁾ et décorer avec les fraises.



Le pain perdu Caotina convient tout autant pour un délicieux goûter que pour le souper 😊