



PAIN PERDU DE BRIOCHE AU SUCRE

Avec de la crème fraîche et de la mélisse citronnelle



 Très facile

 Total : **15 - 20** min.

 À manger dans les **5** jours

Traditionnellement, on préparait cette recette avec du pain sec et donc perdu. Nous avons une version encore plus gourmande, avec de la brioche fraîche ! La crème fraîche et la mélisse citronnelle apportent une belle fraîcheur à ces brioches par ailleurs très nourrissantes.



Brioches frisonnes géantes



Mélisse citronnelle *



Cannelle



Lait demi-écrémé *



Œuf plein air *



Crème fraîche *

DÉLICIEUX — DESSERT

PAIN PERDU DE BRIOCHE AU SUCRE

USTENSILES

2 assiettes peu profondes, fouet et poêle.



1 Découpez le haut et le bas des **brioches frisonnes géantes** ★. Ciselez la **mélisse citronnelle** en lanières.

2 Dans une assiette, mélangez le sucre et la **cannelle**.
Dans l'autre, battez les **œufs** et le lait à l'aide du fouet.



3 Faites chauffer le beurre dans la poêle à feu moyen-vif.
Pendant ce temps, roulez les **brioches** dans le mélange aux œufs, puis dans le mélange au sucre. Disposez les **brioches** dans la poêle et faites-les cuire environ 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles s'affermissent.



4 Servez le **pain perdu** sur les assiettes, accompagnez-les de **crème fraîche** et garnissez avec la **mélisse citronnelle**.



★**CONSEIL** : le haut et le bas des brioches sont retirés pour qu'elles puissent absorber le lait. Vous n'utilisez pas les chutes dans la recette, mais rien ne vous empêche de les rouler dans les différents mélanges et de les cuire avec le reste.

INGRÉDIENTS

	2P	4P
Brioches frisonnes géantes (pc) 1) 3) 7) 13) 20) 22) 25)	2	4
Mélisse de citron (feuilles) 23) *	6	12
Cannelle (cc)	3	6
Lait demi-écrémé (ml) 7) 15) 20) *	125	250
Œuf plein air (pc) 3) *	1	2
Crème fraîche (cs) 7) 15) 20) *	4	8
Sucre semoule* (cs)	3	6
Beurre* (cs)	1	2

*À ajouter vous-même | * Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES

	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2469/590	983/235
Lipides (g)	24	10
Dont saturés (g)	14,4	5,7
Glucides (g)	78	31
Dont sucres (g)	51,9	20,7
Fibres (g)	1	0
Protéines (g)	13	5
Sel (g)	0,9	0,4

ALLERGÈNES

1) Gluten 3) Œufs 7) Lait/lactose 13) Lupin
Peut contenir des traces de : 15) Gluten 20) Soja 22) Noix 23) Céleri 25) Sésame

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



#HelloFresh

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

