

# **PAIN PERDU AUX FRAISES**

**Dimanche 05 Mai**

**2019**

Un dessert régressif : retour en enfance

**Pain perdu aux**

**fraises pour 2 personnes et 4pp-3sp par part**

-2 tranches de pain de mie complet ww rassis\*

-1 œuf \*

-30 ml de lait écrémé \*

-2 cuillérées à café de sucralose en poudre

-10 g de beurre à 41 %

-2 cuillérées à café de confiture de fraises

-140 g de fraises \*



Battre ensemble dans une assiette creuse l'œuf, le lait et le sucralose

Tremper les tranches de pain de mie dedans puis les égoutter

Fondre le beurre dans une poêle et faire dorer les tranches de pain de mie recto verso

Puis les poser sur une assiette les napper de confiture et les servir avec des fraises

Je me sers d'une poêle à crêpes pour dorer les tranches de pain, c'est plus facile et plus rapide

Pour le repas : crème d'asperges au tabasco

(0pp-1sp-recette du 16 04 2018) -gratin d'endives au jambon de dinde (3pp-2spl-

recette du 20 04 2018) -pain perdu aux fraises (4p-3sp).

Total: 7pp-6spl

Très bon

Dimanche

**Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by  
lilou light.fr**

**Tous droits  
réservés**