

Pains perdus de Waldkorn® Classic aux fruits rouges

Fruits rouges, fruits,

Méthode de travail

Battez les œufs dans une assiette creuse. Versez le lait dans une autre assiette. Passez chaque tranche de Waldkorn® Classic d'abord dans le lait et ensuite dans les œufs battus. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle. Faites-y dorer chaque tranche des deux côtés. Posez les pains perdus sur assiette et saupoudrez chaque côté d'une petite cuillerée de sucre. Terminez avec les fruits rouges et une rosace de chantilly.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches de Waldkorn® Classic
- 1 œufs
- 62 ml de lait
- beurre
- 2 c. à t. de sucre
- fruits rouges, au choix
- crème chantilly

10 - 20 minutes