



Autre

Pain perdu au fromage crémeux et aux fruits rouges

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 pain (pain campagne, en tranches de 1 cm)
100 grammes de confiture de fraises
1 cuillère à café zeste d'orange
50 millilitres de jus d'orange
1 cuillère à café de cannelle en poudre
100 grammes de fruits rouges
200 grammes de fromage à la crème
1 tiret de crème
sucre en poudre
6 œufs
beurre
sel

Méthode de préparation

Tartinez la moitié des tranches de pain avec le fromage à la crème et la confiture. Fermez avec les autres tranches et disposez les sandwichs l'un derrière l'autre dans un plat à four beurré.

Battez les oeufs avec la crème, la cannelle, le jus et le zeste d'orange et une pincée de sel. Versez sur le pain, couvrez avec une feuille d'aluminium et réservez une nuit au frigo.

Préchauffez le four à 175°C et cuisez le pain en environ 45 minutes. Le mélange d'oeufs doit être bien solidifié. Retirez du four, partagez les fruits rouges par-dessus et saupoudrez d'un peu de sucre en poudre.

Ustensiles de cuisine

Four

