



Desserts

Autre

Pain aux raisins toasté à la banane

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tranches de pain aux raisins
2 bananes (coupées en rondelles d'1/2 cm)
2 1/2 décilitres de lait
125 grammes de fromage à la crème (Philadelphia)
75 grammes de sucre
3 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à café de extrait de vanille
3 œufs
beurre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C.

Déposez quatre tranches de pain aux raisins dans un plat rectangulaire beurré.

Disposez les rondelles de banane sur le pain et recouvrez avec les tranches restantes.

Mélangez le lait avec le fromage frais, les œufs, le sucre, la farine et l'extrait de vanille.

Versez la préparation sur le pain et laissez reposer le tout pendant 5 minutes. Ensuite, enfournez pendant 40 à 45 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

