



Pain perdu à la crème de coco et aux pêches grillées



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 tranches de pain (rassis)
2 décilitres de lait
2 œufs
1 noisette de beurre
4 cuillères à café de cassonade
4 pêches
huile d'arachide
1 tasse d'amandes (effilées)
1 boîte de lait de coco
1 ravier de framboises
menthe

Méthode de préparation

- 1.** Trempez les tranches de pain dans le mélange de lait et d'œufs battus. Dans une poêle, faites-les brunir dans le beurre frémissant. Saupoudrez directement d'un peu de cassonade.
- 2.** Coupez les pêches en quartiers et enduisez-les d'un peu d'huile d'arachide. Faites-les griller brièvement dans une poêle à griller.
- 3.** Faites brunir les amandes effilées dans une poêle sans matière grasse.
- 4.** Sur chaque tranche de pain perdu, déposez une cuillère de crème de coco. Garnissez avec les pêches, les framboises, les amandes et des feuilles de menthe.
- 5.**