



© Ferrero, 2017

PAIN PERDU AU NUTELLA®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Déjeuner | Toute l'année

👩👨👧 | 40 minutes 🕒 |

Nombre de portions : 16

Portion individuelle : 1 tranche de pain perdu

INGRÉDIENTS

- 28 tranches de pain complet
- 12 gros œufs
- 1.5 L de lait à 1 %
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 900 g de fraises tranchées
- 230 g de crème aigre sans matières grasses
- 115 g de beurre non salé
- 200 g de sucre roux
- 170 g de Nutella®

PRÉPARATION

Émiettez le pain en petits morceaux.

Mélangez les œufs, le lait et la vanille.

Faites bouillir le beurre et le sucre roux dans une casserole.

Utilisez un plat à four d'une profondeur de 10 cm, puis versez le beurre fondu et le sucre roux dans le fond.

Ajoutez les morceaux de pain et versez le mélange d'œufs pour faire tremper le pain.

Couvrez de papier aluminium et faites cuire à 180 °C pendant 35 à 45 minutes.

Après cuisson, sortez le plat du four et retournez la préparation dans un autre plat.

Le mélange de beurre et de sucre roux se trouvera alors sur le dessus.

Placez trois rangées de fraises par-dessus et, avec une poche à douille, décorez le pain perdu de lignes de crème aigre et de Nutella®.