

Panettone Poire-Chocolat en Pain Perdu et sa Glace aux Poires

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PANETTONE	4 tranches (Poire-Chocolat)
- OEUF(S)	2 battus en omelette
- LAIT	4 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	un peu
- CASSONADE BLANCHE	garniture
- BEURRE	un peu
- GLACE AUX POIRES	4 boules

Recette:

- Dans une assiette creuse, battez l'œuf avec le lait et 1 c à soupe de sucre semoule.
- Coupez le panettone en tranches épaisses.
- Faites chauffer votre poêle avec un peu de beurre.
- Trempez les tranches de panettone dans le mélange lait-œuf sur les deux faces puis placez-les dans la poêle chaude. Saupoudrez de sucre semoule après les avoir retournés.
- Servez sur une assiette avec une boule de glace.
- Saupoudrez les pains perdus avec un peu de cassonade avant de déguster.

Remarque:

A partir de DE-503

