

Panettone en Pain Perdu et Croûte Brûlée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- Panettone	2 tranches aux fruits confits
- Oeufs	1 battu en omelette
- Lait	4 c à soupe
- Sucre Semoule	un peu
- Beurre	un peu
- Sucre de Canne	
- Crème Glace	2 boules (Macadamia)



Recette:

- Le mieux, coupez le panettone en tranches épaisses la veille ou le matin.
- Dans une assiette creuse, battez l'œuf avec le lait et 1 c à soupe de sucre semoule.
- 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 de canne après les avoir retournés.
- Déposez-les dans une assiette plate, saupoudrez-les de sucre de canne sur la face supérieure et brûlez au chalumeau pour obtenir une croûte craquante.
- Dressez alors dans vos assiettes et accompagnez d'une boule de glace.

Remarque:

A partir de DE-503