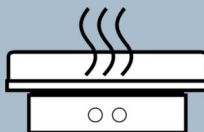


Pain sando façon brioche perdue

Tranche moelleuse de pain sando, sirop d'érable, salade de fruit et boule de glace.



Desserts



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain Sando.

Préparer les fruits.


Dans un saladier réunir le lait l'oeufs et le sirop d'érable, bien mélanger et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre.

Tremper la tranche de pain Sando dans le mélange lait/oeufs des deux cotés puis le colorer dans la poêle quelques secondes.

Dresser aussitôt avec les fruits, les brisures de pécan et la boule de glace.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN SANDO TRANCHE	 8055	1 pièce
BRISURES PÉCAN CARAMELISÉES	7783	10 g
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	30 g
Glace Fraise		30 g
Beurre cru		10 g
Fraises		30 g
Grenade		10 g
Banane		20 g
Oranges		30 g
Lait		100 ml
Oeuf		1 pces