



# 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.**