RECETTE FACILE & ÉCONOMIQUE

ZÉRO DÉCHET

Pommes caramélisées sur lit de pain perdu

Recette sucrée

Ingrédients

4 pommes
4 tranches de pain (pain de mie, pain coupé, tartine de brioche…)
Une pincée de canelle (facultatif)
100 gr de sucre poudre
1 sachet de sucre vanillé
1/2 litre de lait
3 oeufs
60 g d'amandes effilées
1 c. a soupe de beurre pour la poêle
1 c. a soupe de sucre poudre

Préparation

Éplucher les pommes et les couper en lamelles. Faire dorer avec le beurre et saupoudrer légèrement avec la canelle.
Faire caraméliser avec le sucre vanillé.
Mettre le tout de coté.
Dans un saladier, mélanger le sucre, le lait et les oeufs
Faire tremper une à une les tranches de pain de mie et les faire dorer dans une poêle préalablement beurrée.
Poser les tranches de pain de mie sur chaque assiette, ajouter les pommes par-dessus.
On peut remplacer les pommes par des bananes, des poires... ou même faire un mélange.

Voilà à vous de jouer avec les restes de votre frigo !!!
Bon appétit !

Conception : service communication de la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay

Contact :
Service Prévention Déchets
www.bethunebruay.fr

Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay Artois Lys Romane