



# PAIN PERDU À LA FLEUR D'ORANGER

POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

500 ML DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ  
RESTES DE PAIN DE MIE (AU MOINS 200G)  
2 ŒUFS  
50G DE SUCRE CASSONADE  
50G DE RAISINS SECS  
10CL DE FLEUR D'ORANGER  
BEURRE

## PRÉPARATION

- Faire gonfler les raisins dans le lait.
- Une fois gonflés, les séparer du lait.
- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Graisser et sucrer un plat creux allant au four.
- Dans un récipient, verser les œufs, le sucre, le lait (sans les raisins) et mélanger.
- Ajouter la fleur d'oranger.
- Déposer les tranches de pain dans le plat.
- Verser l'appareil sur les tranches de pain.
- Répartir uniformément les raisins.
- Laisser gonfler le pain environ 10 minutes.
- Enfourner pour 25 minutes.
- Sortir du four, saupoudrer de cassonade et enfourner à nouveau.
- Laisser caraméliser 8 minutes.
- Laisser refroidir.
- Découper à votre guise : carré, losange... et dresser sur une assiette plate.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 200g : Glucides : 34g dont  
Sucres : 21,9g, Lipides : 6,3g dont  
AG Saturés : 3,0g, Protéines : 9,4g,  
Fibres : 1,1g, Calcium : 160mg,  
Sel : 0,6g - 231 Kcal



ALLERGÈNES : LAIT - BLÉ/GLUTEN - ŒUF