Pain perdu rose au Pink Cheese

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **5-10 min.**

Ingrédients

- 200 g de Pink Queen Cheese ou de Pink à Racler râpé
- 4 tranches épaisses de pain brioché
- 25 cl de lait entier
- 3 œufs entiers
- 40 g de sucre semoule
- 50 g de beurre demi-sel Isigny
- 120 g de framboises fraiches
- 1 botte de baby basilic

Étapes de la préparation

Au préalable, laissez sécher 24 heures les tranches de brioche.

1. Dans un saladier, cassez les œufs et incorporez le sucre en fouettant énergiquement.

2. Ajoutez le lait et continuez à fouetter.
3. Au moment du service, détrempez les tranches de brioche dans le lait 3 à 4 minutes.
4. Faites chauffez la poêle à feu moyen puis laissez fondre le beurre. Lorsque celui-ci commence à colorer légèrement, faites revenir 3 minutes sur chaque face les tranches de brioche préalablement égouttées.
5. Lorsque les tranches sont bien dorées, déposez-les dans les assiettes puis recouvrez-les généreusement de Pink Queen Cheese pou de Pink à Racler râpé. Parsemez le tout de framboises et décorez avec quelques feuilles de baby basilic.
6. Servez votre plat tiède.

? **Astuce :** Jouez avec les plaisirs en utilisant différents fruits rouges : fraises, cerises, baies, cassis, etc.