

Croissants perdus au caramel, banane et glace vanille

Le pain perdu est peut-être un dessert qui vous rappelle votre enfance. C'est tellement facile à faire et tellement bon !

On peut varier à l'infini cette préparation en y ajoutant des fruits frais, du coulis ou de la sauce, des fruits secs, en parfumant la crème avec de la vanille, du citron, de la cannelle. Et en proposant de la glace bien sûr.

On peut aussi faire du pain perdu avec autre chose que du pain : de la brioche, du pain de mie, des croissants. Vous n'êtes pas obligé d'attendre que le croissant soit rassis, ça marche aussi avec un croissant frais.

Et si vous n'avez jamais essayé, sachez que le pain perdu se décline aussi salé pour un repas consistant, économique et prêt en un rien de temps.

Je vous propose un mariage toujours gagnant : banane, caramel et boule de glace vanille. Pour la sauce caramel, vous pouvez l'acheter déjà prête. Mais vous pouvez la faire aussi très simplement en faisant fondre des bonbons au caramel avec de la crème liquide (ainsi, en refroidissant le caramel reste liquide).

Est-ce que vous avez l'habitude de faire du pain perdu ? Quelle est votre recette préférée ?

[Imprimer](#)

Croissants perdus au caramel, banane et glace vanille

Auteur: Chef Nini

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Temps total: 20 minutes

Pour 2 personnes

Ingredients

- 2 [croissants](#)
- 1 œuf
- 25 cl de crème liquide
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 10 g de beurre
- 1 bac de [glace vanille](#)
- 1 banane
- [Sauce caramel](#)

Instructions

1. - Coupez les croissants en deux
2. - Fouettez l'œuf avec la crème liquide et le sucre en poudre dans une assiette creuse.
3. - Enrobez chaque moitié de croissant dans ce mélange en les laissant un peu s'imbiber.
4. - Faites fondre le beurre dans une sauteuse et déposez les moitiés de croissants égouttées.
5. - Laissez dorer de chaque côté.
6. - Retirez-les et ajoutez à la place la banane coupée en rondelles un peu épaisses et faites-les cuire 2 minutes de chaque côté.
7. - Servez aussitôt les croissants avec la banane, le caramel et des boules de glace vanille.

Astuces : Vous pouvez aussi cuire ces croissants perdus au four pendant 15 minutes à 200°C avec la banane et le caramel. N'hésitez pas à rajouter quelques fruits secs : raisins secs,

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

amandes, noisettes, noix de pe?can... pour encore plus de gourmandises !
