

Les recettes de la ferme au lait entier original Fairebel

🕒 Préparation : 30 mn 🕒 Repos : 30 min 🍳 Cuisson : 30 mn

INGREDIENTS

- Un pain de mie ou une brioche
- 25g de sucre
- 50 cl de crème liquide
- 35 cl de lait entier original Fairebel
- 2 oeufs
- 1 càc de cannelle
- 30 g de raisins secs
- Beurre à tartiner



LE PAIN PERDU À L'ANGLAISE

(6 PERSONNES)

1. Coupez la brioche ou le pain en tranches d'1 cm, puis recoupez-les tranches en deux pour obtenir des triangles. Beurrez chaque triangle des 2 cotés, sans oublier une seule partie.
2. Placez les tranches dans un plat à gratin, en les faisant se chevaucher pour que les triangles pointent vers le haut. Parsemez les raisins entre les tranches et saupoudrez de cannelle.
3. Ensuite, dans une petite casserole, faites chauffer le lait, la crème et la moitié du sucre. Quand c'est assez chaud, retirez, battez vos oeufs et ajoutez-les au mélange en remuant

constamment pour éviter qu'ils ne durcissent.

Remettez le tout sur le feu et faites chauffer doucement, sans bouillir, jusqu'à ce que la crème épaississe. Votre crème anglaise est enfin prête!

Versez-la sur le pain sans complètement le recouvrir. Laissez imbiber pendant 15 à 30 minutes puis saupoudrez du sucre restant. Faites cuire à 180°C pendant 25 à 30 minutes. Servez tiède et rajoutez un peu de crème anglaise.

Bon appétit!

Le saviez-vous?

Alors qu'un lait ordinaire affiche un taux de graisse standard unique (3,5%), le lait entier original* Fairebel laisse faire la nature. Selon les saisons, l'alimentation ou la luminosité, il affiche entre 3,8 et 4,4% de matières grasses. Résultat ? Un goût unique et authentique pour vos préparations. Plus d'infos et la liste des points de vente sur www.fairebel.be