

# 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 fraîches
- 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 chauffer 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 ou 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.