

# TIRAMISU

## banane trop mûre et biscuit mouss

### Comment ne rien gâcher



#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 bananes trop mures
- 150g mascarpone
- 100g crème liquide
- Biscuits mous (ex : paquet ouvert et pas fini)
- 20cl lait
- Chocolat en poudre

#### Préparation :

- Ecrasez les bananes dans un bol.
- Montez le mascarpone et la crème au batteur. Incorporez à la maryse la purée de banane.
- Faites tremper les biscuits dans le lait.
- Montage : alternez des couches de biscuit et des couches de crème dans un verre.
- Finissez en saupoudrant de chocolat en poudre. Dégustez.

# PAIN PERDU

... n'en perdons plus une miette !

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 80g de beurre
- Sucre glace
- 20g de sucre
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- 8 tranches de pain rassis
- 1 c à c de fleur d'oranger ou vanille en gousse ou liquide (facultatif)

#### Préparation :

- Battez les œufs entiers dans une assiette, ajoutez-y sucre, lait et fleur d'oranger ou vanille en gousse ou liquide.
- Trempez les tranches de pain dans la préparation.
- Mettez le beurre à fondre dans une poêle chaude, faites dorer doucement les tranches de chaque côté.
- Servez chaud en saupoudrant de sucre glace pour les plus gourmands.



Vous pouvez remplacer le pain par des tranches de brioches rassis.



Accompagnez vos tranches de pain perdu de fruits frais.