P(a)in perdu

au fromage frais, cerises, pistaches et menthe

 Préparation 10 min Cuisson 10 min Pour 4 personnes

brioche rassie (de la veille) : 4 tranches

oeuf : 1 gros

lait : 15 cl

 beurre doux : 15 g

 griottes égouttées : 16

pistaches hachées

 cuillers à soupe fromage frais 4

cuillers à soupe menthe fraîche : 1 branche

Battre l'œuf avec le lait et y plonger rapidement les tranches de brioche rassies (recto, verso, sans les imbiber de trop).

Faire fondre le beurre dans une large poêle et y faire dorer les tranches de brioche trempées, en les retournant à mi-cuisson.

Servir ce pain perdu brioché avec une belle cuiller de fromage frais,

 quelques cerises égouttées,

des éclats de pistaches (non salées !), et …

…des feuilles de menthe fraîche.