Pain perdu à l'orange

Avec Vita+ Céréales Complètes

Dessert Petit déjeuner En-cas Végétarien

4 personnes



Ingrédients

- 4 tranches de pain Vita+ Céréales Complètes
- 2 oranges
- 2 jaunes d'œufs
- 200 ml de lait
- 2 càs de sucre brun
- 20 g de beurre

Pour la sauce :

- 1/2 l de jus d'orange
- 35 g de sucre
- 2 clous de girofle
- 1 baie de genévrier
- 1 anis étoilé
- 1 gousse de vanille
- 10 g d'eau
- 12 g de Grand Marnier
- 12 g de Cointreau

1. **Pour le sirop à l'orange :** Préparez la sauce la veille. Faites caraméliser le sucre à feu doux, puis ajoutez l'anis étoilé, l'intérieur de la gousse de vanille, la baie de genévrier et les clous de girofle. Arrosez avec l'eau, le Cointreau et le Grand Marnier. Portez à ébullition et ajoutez le jus d'orange. Laissez le sirop épaissir à feu doux pendant +/- 15 min. Retirez du feu et laissez tiédir. Laissez toutes les épices macérer dans le sirop et réservez jusqu'au lendemain afin que les ingrédients révèlent tous leurs arômes. Passez au chinois et placez au réfrigérateur.

2. **Pour le pain perdu :** Mélangez le lait, les jaunes d'œufs et le sucre. Plongez les tranches de pain dans le mélange pour les en imbiber. Faites-les cuire à feu doux dans une poêle antiadhésive avec une noix de beurre.

3. **Garniture :** Pelez les oranges à vif et découpez-les en tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Disposez les



Cette recette est faite avec Vita+ Céréales Complètes

Avec 40% de grains complets, ce pain complet est riche en fibres. Que vous alliez au petit-déjeuner ou au déjeuner, le goût délicieux de ce pain se marie parfaitement avec les garnitures sucrées ou salées.

tranches de pain perdu sur un grand plat, ajoutez les morceaux d'orange, un peu de sucre impalpable et la sauce à l'orange.