



Pain perdu aux mangues

vendredi 21 septembre 2007, par [Marc Heilig](#)

Préparation : 10 mn. Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

450 g de tranches de mangues
4 tranches épaisses de pain de mie brioché
80 g de beurre ou d'une margarine dont le goût s'en rapproche
10 cl de lait
2 œufs
4 cuill. à café de confiture d'abricot
8 cuill. à soupe de coulis de fruits rouges
3 sachets de sucre vanillé
3 cuill. à soupe de sucre en poudre
menthe



Préparation :

Faire fondre la moitié de la matière grasse dans une poêle. Y laisser cuire et dorer les tranches de mangues pendant 15 mn à feu moyen.

Dans une assiette creuse, fouetter les œufs et le sucre vanillé ; verser le lait dans une autre. Tremper chaque tranche de pain dans le lait, puis dans les œufs battus.

Faire fondre le reste de la margarine dans une autre poêle et faire frire les tranches de pain 3 mn environ par côté.

Sucrer les tranches de mangues et les faire caraméliser 2 mn à feu vif.

Placer les tranches de pain dans un plat et les couvrir de confiture d'abricot. Décorer avec les mangues et la menthe. Servir tout de suite avec le coulis.