



**GÂCHE PERDUE
AU LAIT DE COCO ET PÊCHE**

INGRÉDIENTS

- 4 grandes tranches de gâche rassies
- 2 œufs, 12 cl de lait de coco
- 15 g de sucre de fleurs de coco (ou de sucre de canne roux)
- 25 g de beurre Biocoop
- 2 pêches
- 4 cc de crème fraîche épaisse Biocoop
- fruits secs (noisettes, noix, amandes...)

GÂCHE PERDUE AU LAIT DE COCO ET PÊCHE

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min

1. Dans une assiette, mélanger les œufs, le lait de coco et le sucre.
2. Couper les pêches en morceaux et concasser grossièrement les fruits secs. Réserver.
3. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen.
4. Tremper rapidement les tranches de gâche dans le mélange œuf, lait et sucre puis les faire dorer dans le beurre 1 à 2 min de chaque côté.
5. Dans des assiettes, déposer les tranches de gâches, ajouter une cuillère à café de crème fraîche épaisse sur chaque tranche, parsemer de morceaux de pêche et de fruits secs.
6. Déguster immédiatement.

biocoop

| Coquelicot