

Fouetter les œufs avec le sucre pour les rendre mousseux,
ajouter la vanille puis le lait.

Mélanger de nouveau.

Faire fondre le beurre dans une poêle.

Tremper les biscuits dans le mélange des deux côtés et les
mettre à cuire dans la poêle.

Augmenter le feu pour colorer les biscuits légèrement,
les retourner au bout d'une minute et renouveler la
cuisson.

Servir tiède avec une boule de glace vanille et de la gelée
de groseille.

Un bon appétit !

Votre vigneron Anthony



Idéal avec notre Cuvée Brut Rosé



Biscuit rose façon pain perdu



Elaborée par le Chef Jacques Goyeux,
Restaurant "Les Charmes" à Reims

- 12 biscuits roses
- 3 œufs
- 50 gr de sucre
- 1/4 l de lait
- Vanille
- Beurre salé