

Pain brioché à l'orange

6 tranches de pain brioché, 3/4 de pot de confiture d'orange, 2 c de rhum, 6 c de sucre, 1/2 tasse de raisins secs, 1 orange.

Laver les raisins secs. Les mettre dans une casserole avec la confiture d'orange, le sucre, le rhum.

Faire bouillir en remuant.

Faire griller les tranches de pain, ou, mieux, les faire dorer à la poêle.

Les disposer sur un plat. Les tartiner avec la préparation. Garnir avec une tranche d'orange pelée à vif. Servir tiède.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.