

RECETTE DU PAIN PERDU

Temps

Personnes

Très facile

Bon Marché

20 Min

4

● ● ● ● ●

● ● ● ● ●



Ingrédients

- 1 baguette rassiée
- 25 cl de lait
- 2 œufs
- Sucre en poudre
- Beurre

Préparation : 10 Min

Cuisson : 10 Min

1. Couper la baguette en tranches
2. Prendre 2 assiettes à soupe
3. Mettre le lait dans la première
4. Battre les 2 œufs en omelette dans l'autre assiette
- 5.
6. Faire chauffer une grosse noix de beurre dans une grande poêle
7. Pendant ce temps, faire tremper les tranches de pain dans le lait de chaque côté
8. Quand elles sont bien imbibées, les passer dans l'œuf battu en égouttant l'excès (si besoin les passer sur du papier absorbant)
9. Cuire les tranches de pain à feu doux jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration dorée
10. Servir dans une assiette et saupoudrer de sucre

Bon appétit 😊