

PAIN PERDU



DURÉE 10 minutes



POUR 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 20 cl de lait (l'équivalent d'un verre)
- 50 g de beurre
- 8 tranches de pain rassis
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre



MATÉRIEL

- 2 gamelles
- 1 poêle
- 1 spatule
- 1 cuillère à soupe



PRÉPARATION

Dans chacune des gamelles, mets le lait mélangé au sucre, et les œufs battus en omelette.

Trempe une à une les tranches de pain dans le lait, avant de les retourner dans les œufs. Si ton pain est vraiment vraiment rassis et que tu peux t'en servir comme batte pour faire une thèque, laisse-le tremper dans le lait, prends un café puis reviens.

Après avoir fait fondre le beurre dans la poêle, laisse dorer les tranches 2 à 3 minutes de chaque côté.

Retire du feu, puis retourne les morceaux de pain dans le sucre (si tu as la flemme, tu peux aussi juste directement verser le sucre sur le pain perdu).



#RDVRECETTES