

PAIN PERDU



Le pain perdu est le petit-déjeuner du week-end par excellence en France. Battez les œufs avec le lait, le sucre et un peu de vanille. Trempez les tranches de pain rassis des deux côtés.

Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
 - **Temps de cuisson:** 8 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 8 tranches de pain rassis (ou brioche)
 - 3 œufs
 - 25 cl de lait
 - 3 cuillères à soupe de sucre
 - 1 cuillère à café d'extrait de vanille
 - 30g de beurre
 - Sucre glace ou confiture pour servir
-

Préparation

Etape 1

Battez les œufs avec le lait, le sucre et la vanille.

Etape 2

Trempez chaque tranche des deux côtés dans le mélange. Le pain doit être bien imbibé sans se défaire.

Etape 3

Faites fondre le beurre dans une poêle. Faites dorer les tranches 2-3 minutes de chaque côté à feu moyen.

Etape 4

Servez chaud saupoudré de sucre glace ou avec de la confiture et du miel.