



Pain perdu



INGRÉDIENTS :

- 50 cl de lait
- 3 œufs
- 75 g de sucre de canne
- 15 g de beurre
- 6 tranches épaisses de pain dur

RECETTE :

Mélanger les œufs, le lait et le sucre.

Puis réserver la préparation.

Faire fondre dans une poêle une noisette de beurre.

Tremper une tranche de pain dur dans la préparation puis la faire dorer des deux côtés dans la poêle.

Répéter l'opération pour chaque tranche de pain.

Saupoudrer de sucre.

C'EST PRÊT !!

