



Atelier Cuisine

Pain perdu

Ingrédients pour environ 250g pain

1 à 2 baguettes de pain
½ litre de lait
2 œufs

2 sachets de sucre vanillé
Sucre en poudre

Préparation

Dans un saladier mélangez le lait, les œufs et le sucre vanillé, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Découpez le pain en tranches puis les tremper dans le mélange précédent.
Une fois les tranches imbibées les saupoudrer de sucre des deux côtés.

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle. Une fois l'huile chaude, ajoutez les tranches de pain.

Une fois les deux côtés des tranches de pain caramélisées, les retirer de la poêle et les disposer dans un plat.

Vous pouvez faire cuire des pommes, poires ... pour napper vos tranches de pain perdu.

C'est prêt ! Bonne dégustation.