

Pain perdu

CUISIMAGES

Réf :
5304

Type :
Gâteau

Préparation :
5 min
Repos:

Cuisson :
10 min

Coût :
 

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 20 petites tartines

- 2 oeufs
- 75 g de sucre
- 250 ml de lait
- 50 g de beurre
- ½ baguette rassis



Coupez le pain en tartines assez épaisses.



Dans un plat creux, battez les œufs.

Ajoutez le sucre...

...puis le lait.

Mélangez bien le tout.



Mettez le pain rassis à tremper.

Appuyez dessus à l'aide d'une fourchette pour qu'il s'imbibes bien de la préparation.



Retournez les tartines.

Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle, et déposez le pain.



Retournez les tartines lorsqu'elles sont bien dorées, et faites de même pour l'autre côté.

Servez le pain perdu tiède, saupoudré de sucre semoule.



Conseils
Variante
Vins