

Le pain perdu

Pour **6** personnes

Baguette rassie : **1 pièce(s)**

Oeuf(s) : **2 pièce(s)**

Sucre en poudre : **50 g**

Lait entier : **50 cl**

Pour le reste de la recette

Beurre doux : **20 g**

Sucre glace : **10 g**

AJOUTER À MA LISTE DE COURSES

DESCRIPTIF DE LA RECETTE

ETAPE 1

Dans un bol, mélanger les oeufs entiers, le sucre et le lait.

Couper des tranches de baguette de 2 cm d'épaisseur, puis les plonger dans le mélange pendant quelques secondes.

ETAPE 2

Dans une poêle chaude, mettre le beurre à fondre, cuire les tranches dans le beurre noisette pendant 3 à 4 minutes de chaque côté.

Servir le pain perdu chaud ou tiède et pour plus de gourmandise, le saupoudrer de sucre glace.