

PAIN PERDU

Ingrédients

- 1 baguette de la veille 

- 2 œufs 

- 25 cl de lait 

- 30 gr de sucre 

- 1 cuillère à café de vanille liquide ou de fleur d'oranger (facultatif)

Préparation

1. Couper la baguette en tranches de 2 cm environ.
2. Dans un saladier, mélanger les œufs, le lait, le sucre, et la vanille.
3. Tremper le pain dans ce mélange, en le retournant une fois, pour qu'il absorbe complètement.
4. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle antiadhésive à feu moyen. Faire dorer les tranches de pain perdu des deux côtés et servez-les chaudes, agrémentées de poudre chocolatée, confiture, sirop d'érable, etc.



Régalez-vous !

