



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

PAIN PERDU

INGREDIENTS:

0,5 L de lait
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé
80 g de Beurre
Sucre semoule
6 tranches de pain rassis (ou de pain de mie)

METHODE :

Le pain perdu, est une gourmandise à part entière ! Si cette recette a tendance à se perdre, elle reste pourtant une valeur sûre et traditionnelle de nos chères grands-mères.

Rien de plus facile, quelques ingrédients et quelques tranches de vieux pain, et le tour est joué.

Cassez les œufs, ajoutez le sucre vanillé, versez le lait froid, puis mélangez le tout à l'aide d'un fouet.

Trempez les tranches de vieux pain (ou de pain de mie) dans cette préparation.

Faites fondre le beurre dans une poêle, puis après avoir égoutté les tranches de pains, faites les cuire dans le beurre bien chaud sur les deux côtés.

Lorsqu'elles sont bien dorées, retirez-les tranches de pains de la poêle, posez-les sur du papier absorbant quelques instants, puis saupoudrez-les de sucre semoule.

Voilà, vous venez de réaliser du pain perdu ! Cela a du vous paraître tellement simple, et pourtant c'est tellement bon, à s'en lécher les doigts !