



Pain perdu fait maison

PRÉPARATION :  Préparation 5 min Cuisson 10 min

1.

Dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez le lait et fouettez.

2.

Plongez le pain dans le mélange.

3.

Faites-le cuire des deux côtés dans une poêle beurrée sur feu moyen.

4.

Une fois cuits, déposez-le sur une assiette et saupoudrez de sucre glace.

5.

Servez aussitôt.

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

8 morceaux de pain rassis

2 œufs

200 ml de lait

beurre

sucre glace