

Pain perdu



Pour 6 personnes, préparation 10 minutes, cuisson 10 minutes.

Ingrédients :



6 tranches de pain complet



1 œuf



20 cl de lait ½ écrémé



2 cuillères à soupe de sucre



Beurre

Ustensiles :



1 bec doseur



1 assiette creuse



Fouet



1 cuillère à soupe



Poêle



1 spatule

Recette :

1. Dans l'assiette creuse, battez l'œuf en omelette.
2. Ajoutez-y le sucre.
3. Ajoutez le lait et mélangez bien le tout.
4. Plongez les tranches de pain dans le mélange. Laissez-les tremper 5 minutes de chaque côté.

5. Faites fondre une noisette de beurre dans la poêle et mettez-y les pains perdus. Faites les cuire à feu moyen en les retournant.
6. Une fois cuit vous pouvez les agrémenter avec du sucre, du chocolat, du miel ou encore de la confiture...

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !