La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Pain perdu

Dessert Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn
Cuisson : 10 mn

Une recette qui nous ramène à notre enfance...

Ingrédients

- tranches de pain
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 4 cs de lait
- 1 noisette de beurre
- 1 filet d'huile

Préparation

1. Battez les œufs avec le sucre et le lait dans un récipient.
2. Coupez chaque tranche de pain en deux. Faites-les tremper d'un côté puis de l'autre dans la préparation aux oeufs.
3. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile avec le beurre. Dorez-y les tranches de pain de chaque côté. Sucrez si besoin.
4. A déguster chaud ou tiède.

Proposé par

Le blog de Titanique

Retrouvez Annick sur son blog "Le blog de Titanique"

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode