

Pain perdu

Voici la liste des ingrédients :

- 4 tranches de brioches épaisses ou pain assez épais
- 25 cl de lait
- 10 g de sucre
- 1 œuf entier
- 20 g de beurre

Vous devrez également vous munir :

- 1 poêle
- 1 fouet
- 1 saladier

Étape 1 : la garniture

Dans un saladier, mélanger l'œuf, le sucre puis le lait.

Étape 2 : l'absorption

Faire imbiber les tranches de pain ou brioche dans la préparation.

Étape 3 : la cuisson

Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire dorer les tranches de brioches 2 min de chaque côté à feu vif.

Étape 4 : c'est prêt !

Déposer les tranches dans des assiettes, ajouter du sucre glace, du miel, de la compote, de la pâte à tartiner, etc. ce qui vous fait plaisir. Et pour les gourmands, vous pouvez y ajouter de la glace.

Ce délicieux dessert est désormais prêt !

Bon appétit !

