

Pain perdu

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15-20 min

Ingrédients

- 250 ml de lait
- 2 œufs entiers
- Beurre
- 20g de sucre ou sel et poivre
- Tranches de pain rassis



Préparation

- Mélangez le lait, les œufs, le sucre ou sel et poivre dans un saladier.
- Trempez le pain dans la préparation pour l'imbiber.
- Dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre ou avec un peu d'huile, et disposez le pain dans la poêle.
- Faites cuire 2 à 3 minutes sur chaque face, servez immédiatement.
- Saupoudrez d'un peu de sucre ou servir avec du fromage frais.



Anti gaspillage