

Le pain perdu

Du lait, du sucre, de la vanille, des oeufs

- Mélanger le sucre, les œufs, la vanille dans un saladier. Battre l'appareil avec un fouet à main.
- Dans un autre saladier, casser et battre trois œufs avec une petite pincée de sel.
- Mettre la poêle à chauffer à feu doux avec l'huile et/ou le beurre

- Tremper la tranche de brioche ou de pain rassis dans le lait aromatisé

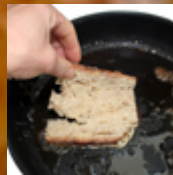


- Puis la tremper dans l'œuf et la retourner



. Il faut la recouvrir.

- Placer les tranches de pain dans la poêle



et les faire dorer doucement.

- Retourner les tranches de pain et terminer la cuisson. 5 minutes sur chaque face, jusqu'à ce qu'elle devienne dorée.
- Sortir le pain perdu et le placer dans un plat de service.



- Saupoudrer le pain perdu de sucre en poudre et le déguster pendant qu'il est encore bien chaud.