



Pain perdu traditionnel

Recette de L'Atelier des Chefs

- Ingrédients : 1 baguette de pain rassis 2 œufs 50 g de sucre en poudre 50 cl de lait entier 20 g de beurre doux 10 g de sucre glace
- Préparation : Dans un bol, mélangez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanchi. Ajoutez ensuite le lait. Coupez des tranches de la baguette de deux centimètres d'épaisseur, puis plongez-les dans le mélange œufs-sucre-lait pendant quelques secondes, afin de les imbiber. Dans une poêle chaude, mettez le beurre à fondre. Lorsqu'il est devenu

noisette, c'est-à-dire qu'il a légèrement coloré, faites cuire les tranches de pain imbibées pendant 3 à 4 minutes de chaque côté. Il doit prendre une jolie teinte caramélisée. Il ne vous restera plus qu'à servir le pain perdu chaud ou tiède. Pour plus de gourmandise, saupoudrez-le de sucre glace et accompagnez-le de fruits frais, de glace vanille ou de confiture de lait.

■