



Pain perdu

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 05/12/2015 |

Le pain perdu est une base de pain trempé dans du lait, œufs puis cuit à la poêle et sucré.



Plat du pauvre à l'origine a cause du prix des ingrédients utilisés .

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 litre de lait demi-écrémé froid
- 5 œufs entiers
- 50g de sucre cassonade
- cognac*
- sucre en poudre
- vanille en poudre ou extrait
- beurre clarifié

Dans un saladier casser les œufs et verser le sucre cassonade. Ensuite ajouter le lait et la vanille.

Tremper les tranches de pain tout en faisant attention a ne pas écraser. Faire cuire dans une poêle avec du beurre clarifié . Après coloration des deux cotés, les disposer dans une assiette et saupoudrer de sucre en poudre.

En vous souhaitant un bon appétit.



Recette de www.vision-plaisir.fr



Pour 10 personnes



PRIX

0.65€ / personne