

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Pain perdu



Pour 2-3 personnes :

- 1/2 litre de lait
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 100 g de beurre
- 6 tranches de pain de mie ou de pain de la veille
- sucre poudre

Fouetter les œufs avec le lait et le sucre vanillé.

Tremper les tranches de pain.

Les égoutter légèrement et les cuire à la poêle dans le beurre bien chaud sur les deux faces.

Lorsqu'elles sont bien dorées, les retirer et les saupoudrer de sucre.