

PAIN PERDU

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 110g de Pain
- 3 Oeufs
- 280g Lait écrémé
- 4 CS d'édulcorant (ou 60g de Sucre en poudre)
- 1 CS d'Extrait de vanille

Recette au Thermomix :

- > Mettre les oeufs, le lait, l'extrait de vanille et l'édulcorant dans le bol
- > Programmer 1 Min / Vitesse 4

Sans Robot :

- > Fouettez les oeufs, le lait, l'extrait de vanille et l'édulcorant
- > Placer le pain à plat dans un plat allant au four
J'ai utilisé le plat de cuisson du grill All Clad
- > Verser la préparation de lait dans le plat sur le pain
- > Attendre 5 Min que le lait imbibe bien le pain

Cuisson au four : 20 Min à 190°C puis 10 Min à 220°C

Cuisson Au All Clad : 190°C pendant 20 Min puis 230°C pendant 10 Min