


Recette

## Le pain perdu retrouvé !!



Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Difficulté : 

[www.par-la-main.com](http://www.par-la-main.com)

## INGRÉDIENTS :



- 2 verres de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Une cuillère à soupe d'huile
- Un sachet de sucre vanillé
- Une demie baquette de pain un peu sec
- 2 œufs

[www.par-la-main.com](http://www.par-la-main.com)

1



Coupe des tranches de pain de 1,5 cm d'épaisseur environ.

Dans un saladier, Bats les 2 œufs entiers.

Puis ajoute le sucre, le sucre vanillé et le lait.

Fouette énergiquement pour obtenir une pâte homogène.



www.par-la-main.com

2



Fais tremper les tranches de pain dans le mélange. Il faut qu'elles soient bien imbibées.

www.par-la-main.com



Fais chauffer l'huile  
dans une poêle.



3

Quand l'huile est bien chaude, fais dorer les tranches  
de pain sur chaque face pendant 5 min environ.

[www.par-la-main.com](http://www.par-la-main.com)



4

Sers le pain  
perdu bien  
chaud,  
saupoudré de  
sucre en poudre,  
ou accompagné  
d'une boule  
de glace  
et de morceaux  
de fruits frais.

[www.par-la-main.com](http://www.par-la-main.com)



5

Astuce :

Le pain perdu se fait aussi en version salée, ça s'appelle des croûtes dorées !!

Pour cela, ne mets pas de sucre dans la pâte mais une pincée de sel et du fromage râpé... C'est excellent accompagné d'une salade verte !!



www.par-la-main.com

6



Tu t'es régalé ?  
Envoie nous vite une photo  
de ce que tu as fait !!



(rubrique *Contact/Si tu nous écrivais*)

www.par-la-main.com