

Pain perdu



Très facile



5 min



10 min



Bon marché

Étapes de préparation

- 1 Coupez votre baguette en tranches épaisses.
- 2 Dans un bol, mélangez le lait avec les œufs et 50 g de sucre.
- 3 Imbibez vos tranches de baguette dans cette préparation.
- 4 Poêlez vos tranches dans 20 g de beurre sur feu moyen pendant 3 minutes par face.
- 5 Servez 3 tranches de brioche par personne. Saupoudrez l'ensemble de sucre en poudre.



Thomas Clouet 

Astuces et conseils pour Pain perdu



Ma liste

de course

Ingrédients

 6 personnes

- 1 Baguette rassie
- 2 Oeufs
- 50 cl Lait
- 50 g Sucre
- 2 cuil. à soupe Sucre semoule
- 20 g Beurre

Mon truc en plus..

Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille liquide à votre mélange œufs/lait/sucre. Il est aussi possible de réaliser du

[Voir plus](#) ↓