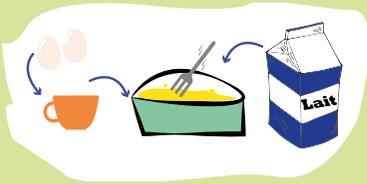


Pour 4 personnes

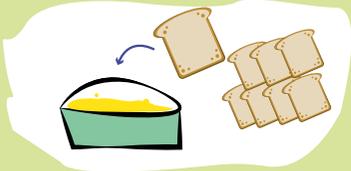
Recette du pain perdu

- 1 plat creux 
- 2 oeufs 
- 250 ml (1/4 litre) de lait 
- 1 fourchette 
- 1 tasse 

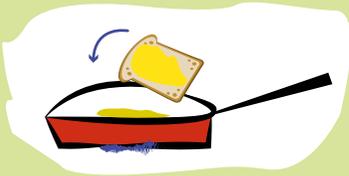
- 8 tranches de pain rassis 
- 1 filet d'huile d'olive 
- 1 poêle 
- 1 assiette 



Casser les œufs 1 à 1 dans une tasse et les déposer dans un plat creux ; les battre avec une fourchette et ajouter le lait.



Tremper une par une les tranches de pain rassis dans la préparation.



Faire dorer les tranches de chaque côté dans une poêle à revêtement anti-adhésif avec un filet d'huile d'olive.



Déguster tiède.

Astuces

On saupoudre souvent du sucre sur le pain perdu. Pour varier, utiliser des fruits frais de saison ou surgelés ou de la compote.

Dans la préparation, ajouter éventuellement une cuillère à café de cannelle.

