

# Pain perdu

Difficulté



## Ingrédients

8 tranches de vieux pain

2 œufs

20 cl de lait

50 g de sucre

du beurre

du sucre en poudre, de la cannelle,  
du sirop d'érable (optionnel)

fraises coupées en tranches (optionnel)

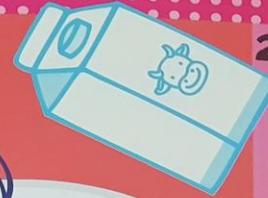
Pour 4 personnes



## Ustensiles :



1



2

Bats à l'aide d'un fouet ou  
d'une fourchette les œufs  
avec le lait et le sucre dans  
une assiette creuse.



Trempe une tranche de pain  
des deux côtés dans  
le mélange d'œufs.



3



Cuis la tranche de pain  
trempée dans une poêle avec  
un peu de beurre jusqu'à  
ce qu'elle soit dorée  
des deux côtés.



4



Tu peux décorer la tartine  
avec un peu de sirop d'érable  
et des fraises, ou avec un peu de  
sucre en poudre et de la cannelle,  
si tu préfères.

