

le PAIN PERDU



6 personnes



préparation : 5 min

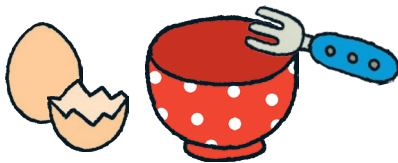


cuisson : 5 min



ingrédients

- 6 tranches de **pain rassis**
- 80 g de **beurre**
- 1 **œuf**
- 20 g de **sucre**
- 10 cl de **lait**
- 1 c. à c. de **fleur d'oranger**
- du **sucre glace**



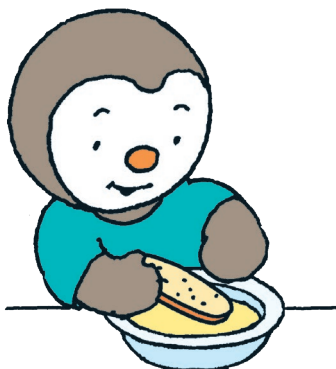
1

Dans un bol, fouette les **œufs** avec une fourchette.



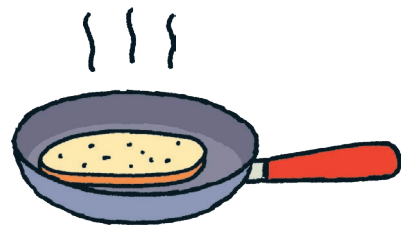
2

Ajoute le **sucre**, le **lait** et la **fleur d'oranger**.



3

Verse le mélange dans une assiette creuse. Trempe délicatement les tranches de **pain** une à une.



4

Fais fondre le **beurre** dans la poêle à feu moyen puis fais griller le **pain** environ **2 min** sur chaque face jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

C'est prêt !

Saupoudre d'un peu de **sucre glace** et déguste aussitôt !