Pain perdu rapide

Préparation 5 mn /Cuisson 5 mn /Repos 10 mn/ Temps Total 20 mn

Ingrédients / pour 4 personnes

80 g de sucre

2 oeufs

1/2 l de lait

5 g de sucre vanillé

50 g de beurre

pain dur ou pain de mie

Préparation Pain perdu rapide

1. Commencer par verser le sucre (blanc et vanillé) dans un saladier, et y ajouter les oeufs.
2. Blanchir (mélanger énergiquement le sucre et oeufs).
3. Verser le lait et mélanger le tout. Laisser reposer 10 minutes.
4. Pour la cuisson : dans une poêle, faire fondre le beurre.

Tremper délicatement le pain dans la pâte puis le déposer dans la poêle. Laisser colorer chaque côté (2 à 3 minutes).