



PAIN PERDU

⌚ en tout: 35 min. | de prép.: 15 min.

🌱 Végétarien

📊 Valeur nutritive / pièce: 190 kcal Lipides: 5 g Glucides: 28 g Protéines: 7 g

IL VOUS FAUT

12 PIÈCES

Préparation

4 œufs
3 dl de lait
2 cc de sucre vanillé
1 pincée de sel
500 g de pain bis coupé
en 12 rondelles

Cuisson

2 cs de beurre à rôtir
100 g de sucre
2 cc de cannelle

VOICI COMMENT FAIRE

Préparation

Dans un grand plat, mélanger les œufs avec le lait, le sucre vanillé et le sel. Poser les tranches de pain dans le plat, les laisser tremper pendant env. 10 min, les retourner et les laisser tremper à nouveau pendant env. 10 min.

Cuisson

Faire fondre le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Baisser le feu et faire dorer les tranches de pain par portions pendant env. 2 min. de chaque côté, Mélanger le sucre et la cannelle dans une assiette, y passer les tranches de pain chaudes et servir aussitôt.

BON À SAVOIR

Servir de la compote de pommes, de poires ou
avec: de pruneaux.



FOOBY LAUSANNE BEL-AIR

Uniquement à Lausanne Bel-Air: FOOBY vient d'ouvrir un concept store unique en son genre! Vous pouvez faire vos achats, assister à la production ou tout simplement boire tranquillement un café dans l'ambiance toute particulière de l'ancien théâtre.