

RECETTE CUISINE des GONES

PAIN PERDU BRIOCHÉ

Ingrédients : pour 4 personnes

pour Pain perdu brioché
8 tranches de pain brioché
10 cl de lait
60 grammes de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
3 oeufs
100 grammes de beurre

Recette :

pour Pain perdu brioché
Faites réchauffer le lait et hors de la casserole,
ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé.
Battez les oeufs en omelette.
Trempez les tranches de pain
dans le lait sucré puis dans les oeufs battus.
Faites chauffer le beurre dans la poêle
et faites dorer les tranches de pain quelques minutes.
Servez les tranches bien grillées,
nature ou avec du sucre, du chocolat à tartiner, de la confiture...



Bon Appétit

Recette : 2014