



# Pain perdu



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 œufs  
4 décilitres de lait  
2 cuillères à soupe de glace à la vanille  
12 tranches de pain rassis  
80 grammes de beurre

## Méthode de préparation

- 1.** Dans un récipient, fouettez les œufs, le lait et le sucre. Trempez les tranches de pain dans ce mélange jusqu'à ce qu'elles l'aient bien absorbé.
- 2.** Laissez fondre 20 g de beurre dans une grande poêle et faites dorer 3 tranches de pain de chaque côté.
- 3.** Procédez de la même façon avec le reste des tranches jusqu'à ce que tout soit cuit.