

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.**