

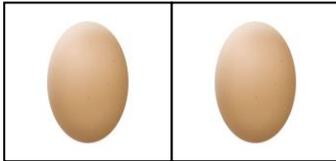
# PAIN PERDU

## INGREDIENTS :

- DU PAIN DUR



- 2 ŒUFS



- 50 cl LAIT



- 10 cl CREME



- 2 SACHETS SUCRE VANILLE



- SUCRE POUDRE
- SUCRE GLACE



## PREPARATION

- 1) Mettre le pain coupé en tranche au fond du plat.
- 2) Cassez les œufs puis ajoutez le lait, la crème, le sucre vanillé et un peu de sucre en poudre.
- 3) Versez sur le pain. Laissez tremper une trentaine de minutes en retournant les tranches.
- 4) Saupoudrez de sucre glace et cuire 35 mn à 180°
- 5) Sortez le plat du four et laissez tiédir, puis saupoudrez à nouveau de sucre glace.