

PETIT  
DÉJEUNER



## Pain perdu

Pour 10 personnes :

.....

**5 Petit pain marguerite,**

**art. n° 562**

**500 ml lait**

**250 ml crème fraîche**

**60 g sucre**

**1 p sucre vanillé**

**5 jaunes d'œuf**

**5 œufs**

**20 cs huile**

**110 g beurre**

.....

- 1 Battre le lait, la crème fraîche, le sucre, le sucre vanillé, les œufs et les jaunes d'œufs, puis verser dans un plat creux.
- 2 Tremper les tranches de pain dans le mélange liquide, en les tournant à plusieurs reprises, puis les égoutter. Faire attention à ce que les tranches ne cassent pas.
- 3 Faire fondre un peu d'huile et de beurre dans une grosse casserole à feu moyen. Faire griller les tranches de pain imbibées pendant 4-5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle croûte dorée. Laisser égoutter sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de graisse. Saupoudrer de sucre glace et servir avec des fruits frais.