

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.