

Pain perdu

Ces tranches dorées font l'unanimité, quel que soit le pain utilisé. Vous allez adorer cette variante de luxe à base de tresse. La preuve en recette.

Mise en place et préparation:
env. 25 min
Pour 12 pièces
Plat principal pour 2 personnes

2 œufs

5 c. s. de lait ou de crème

1 pincée de sel

1 c. c. de cannelle

ou ½ c. c. de graines
de vanille

50g de sucre

ou de sucre brut

beurre à rôtir

250g de tresse, pain,
petits pains ou pain
de mie, en tranches

1. Battre les œufs avec le lait et le sel dans un bol. Mélanger la cannelle et le sucre dans une assiette plate.
2. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Baisser le feu. Passer les tranches de tresse par portions dans l'œuf et faire dorer env. 2 min sur chaque face. Retirer, passer dans le sucre à la cannelle.

Servir avec: compote de pommes, abricots ou pruneaux, yogourt au miel ou au sirop d'érable.

Idées anti-gaspi

- Couper des fruits (p. ex. pommes, poires) en quartiers, arroser d'un peu de jus de citron, faire cuire env. 3 min dans la même poêle, servir avec le pain perdu.
- Des restes de graines, noix, noisettes ou amandes sont également délicieux avec le pain perdu.

