

Pain perdu à la sauce abricot

Préparation et cuisson: env. 20 min

12 à 16 tr. de **pain blanc ou mi-blanc**,
de la veille
1 ½ dl de **lait**
200 g de **confiture d'abricots**

4 **œufs frais**
4 c. à soupe de **lait**
1 pincée de **sel**
beurre à rôtir

mélanger dans une casserole, chauffer,
retirer du feu

battre le tout dans une assiette à soupe
chauffer dans une poêle antiadhésive,
baisser le feu. Par portions, passer d'abord
les tranches de pain dans le mélange lait-
abricots, puis dans l'œuf. Dorer, tenir chaud

Sauce abricot

500 g d'**abricots**, en deux,
dénoyautés
1 dl d'**eau**
un peu de **jus de citron**
75 g de **sucre**

cuire à feu doux et à couvert jusqu'à ce
que les abricots soient tendres, réduire en
purée, passer au tamis, servir tiède

Suggestions

- Remplacer le pain blanc par de la tresse ou du pain tessinois.
- Remplacer le pain de la veille par du pain frais, ne pas passer les tranches dans le mélange lait-abricots, mais les enduire de confiture sur les deux faces.
- Remplacer les abricots frais par des surgelés. Le jus de cuisson étant plus abondant, ne pas verser tout le liquide pour réduire en purée. La sauce doit être épaisse.

Pour gagner du temps

Dorer le pain perdu dans 2 poêles.

