



20
temps 15 min
personnes 6
facile
Coût moyen
Je sauvegarde Je partage avec mes amis



•
60 cl de lait



-

12 tranches de pain de mie rassis



-

3 oeufs



-

150 g de beurre



-

1 cuillère à soupe de sucre



-

Sucre glace

Préparation

temps total : 15 min

Préparation : Prép. : 5 min

Cuisson : 10 min

1. Etape 1

Mélanger les [oeufs](#) entiers avec le lait et ajouter le [sucre](#) en poudre.

2. Etape 2

Poser rapidement chaque côté des tranches de [pain](#) sec dans le mélange pour faire imbiber.

3. Etape 3

Mettre le [beurre](#) à fondre dans la poêle et y faire dorer le pain.

4. Etape 4

Retirer et déposer sur une feuille de papier absorbant.

5. Etape 5

Déguster recouvert de sucre glace.

J'ajoute mon grain de sel