

PAIN PERDU



Ingrédients (3 personnes):

Une baguette
du lait
2oeufs
2sachets de sucre vanillé
du sucre

Préparation:

Couper la baguette en rondelle, dans une assiette mettre le lait et les sachet de sucre vanillé, puis dans une autre assiette mettre les 2oeufs battus, tremper les rondelles de pains dans le lait puis dans l'oeuf et mettre dans la poêle beurré chaude et cuire des 2 côtés. a la fin saupoudré de sucre.

