

Pain Perdu à la Vanille

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- PAIN	2 tr. sans croûtes
- OEUF(S)	1 battu en omelette
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- LAIT	4 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	un peu
- CASSONADE BLANCHE	garniture
- BEURRE	un peu

Recette:

- Battez l'œuf en omelette avec la vanille et le lait
- Tremper les tranches de pain une à une dans ce mélange et les faire dorer le beurre chaud
- Au milieu de la cuisson saupoudrer légèrement de sucre semoule et poursuivre la cuisson
- Placer les pains cuits sur une assiette et saupoudrer de cassonade si nécessaire

