

Pain Perdu à la Fleur d'Oranger

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PAIN TOAST	4 tranches
- OEUF(S)	1
- LAIT	5 cl
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe

Recette:

- Dans une assiette creuse, fouettez l'œuf avec le lait, la fleur d'oranger et le sucre semoule.
- Coupez les tranches de pain en diagonale.
- Faites chauffer une poêle (à crêpe) avec une noix de beurre.
- Trempez le pain dans le mélange d'œuf puis faites-les cuire doucement.
- Saupoudrez de sucre impalpable lors du retournement.
- Servez sans attendre saupoudré de sucre impalpable.

