

## *Panettone en Pain Perdu*

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 10 minutes

### **Ingrédients :**

- PANETTONE	2 tranches aux fruits confits
- OEUF(S)	1 battu en omelette
- LAIT	4 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	un peu
- CASSONADE BLANCHE	garniture
- BEURRE	un peu

### **Recette :**

- Dans une assiette creuse, battez l'œuf avec le lait et 1 c à soupe de sucre semoule.
- Coupez le panettone en tranches épaisses.
- Faites chauffer votre poêle avec un peu de beurre.
- Trempez les tranches de panettone dans le mélange lait-œuf sur les deux faces puis placez-les dans la poêle chaude. Saupoudrez de sucre semoule après les avoir retournés.
- Servez sur une assiette et saupoudrez avec un peu de cassonade avant de déguster.

