



# Pain perdu

## Ingrédients

- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 pincée de cannelle
- 12 tranches de pain rassis
- 1 noix de matière grasse

## Matériel

- 2 assiettes creuses
- 2 fourchettes
- 1 spatule
- 1 poêle
- 1 verre mesureur

## Technique

- Mélanger dans une assiette le sucre et le lait.
- Battre les œufs entiers en omelette dans l'autre assiette.
- Tremper chaque tranche de pain dans le lait sucré jusqu'à ce qu'elles soient bien imprégnées.
- Les presser légèrement puis les tremper dans l'œuf de chaque côté.
- Faire fondre la matière grasse dans la poêle.
- Faire dorer chaque tranche de pain des deux côtés à feu moyen.
- Servir tiède.

## Suggestions

- Servir saupoudré de sucre ou tartiné de confiture, de miel ou de chocolat.

