Pain perdu

INGRÉDIENTS

- 1 pain rassis
- 2 oeufs
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 verres de lait
- beurre ou huile

PRÉPARATION

ÉTAPE 1Coupez 6 tranches de pain d'environ 1,5 cm d'épaisseur.

ÉTAPE 2Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et le lait.

ÉTAPE 3Faites tremper le pain pour mouiller en retournant les tranches de chaque côté jusqu'à ce qu'elles aient absorbé tout le liquide.

ÉTAPE 4Faites chauffer du beurre ou de l'huile dans une poêle et faites dorer les tranches de pain des deux côtés.