



Riz, céréales et pain

Pain perdu



20 min	10 min	10 min	0	437
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

8 tranche(s) **Brioche**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
30 cl **Lait demi-écrémé**
20 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**

Étape 1

Préparation

- 1 Mélanger le lait avec le sucre. Le verser dans un plat creux.
- 2 Battre les œufs en omelette avec une fourchette et les verser dans un autre plat creux ou encore une assiette creuse.
- 3 Mettre une tranche de brioche dans le lait, en tremper une face puis l'autre.
- 4 Tremper ensuite la tranche dans les œufs battus.
- 5 Bien imbiber les tranches afin de les rendre moelleuses.

Étape 2

Cuisson

- 1 Faire fondre une noix de beurre dans la poêle et y placer la tranche de brioche.
- 2 Laisser colorer 2 minutes sur la première face puis à nouveau 2 minutes sur l'autre face.

Étape 3

Dressage

1 Servir avec du sucre, de la cassonade, de la crème anglaise, de la confiture ...