Riz, céréales et pain

Coupétado - pain perdu aux pruneaux

40 min	10 min	30 min	0	446
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le coupétado

- 200 g **Pain(s) de campagne**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 60 cl **Lait demi-écrémé**
- 100 g **Sucre semoule**
- 1 c. à soupe **Sucre vanillé**
- 120 g **Pruneau(x)**

Étape 1

Préparation du coupétado

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Couper le pain de campagne en tranches à l'aide d'un couteau scie.
3. Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé.
4. Verser le lait et mélanger au fouet.
5. Disposer des tranches de pain dans les ramequins en alternant avec des couches de pruneaux dénoyautés.
6. Verser la préparation aux oeufs. Tasser avec le dos d'une cuillère à soupe afin de bien imprégner les tranches de pain.

Étape 2

Cuisson et service

1. Faire cuire 20 à 30 minutes selon la puissance du four. La pâte doit être gonflée et être bien dorée.
2. Servir chaud ou tiède.