



Riz, céréales et pain

Coupétado - pain perdu aux pruneaux



40 min 10 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

446

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.