

Le pain perdu



 4

Préparation

Fouetter les œufs avec le sucre et le lait et ajouter les fruits secs coupés en petits morceaux.

Tremper les tranches de pain dans le mélange obtenu.

Beurrer un moule à gratin et y disposer les tranches de pain trempées.

Couvrir avec le reste du mouillement.

Cuire au four à 180°C environ 15 minutes jusqu'à coloration.

Bon appétit !

Ingrédients

32 cl de lait

4 œufs

100 gr de sucre de canne

8 tranches de pain paysan sec

80 gr de raisins secs ou autres fruits secs