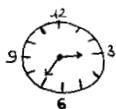


Pain Perdu salé



Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 8 tranches de baguette rassie
- 1 œuf
- 10 cL de lait
- 1/2 cuillère à café d'épices ou d'herbes aromatiques
- Huile de tournesol pour la cuisson

Matériel :

- couteau
- cuillère en bois
- planche à découper
- fouet ou fourchette
- poêle
- saladier

Technique

Mélangez l'œuf et le lait. Ajoutez le sel, le poivre et les épices.

Trempez les tranches de pain des deux côtés dans le mélange et les réserver dans une assiette.

Faites chauffer l'huile dans une poêle.

Quand l'huile est chaude, déposez les tranches de pain imbibées du mélange dans la poêle chaude et faites cuire 3 minutes de chaque côté.

