

Recette de pain perdu



Brioche façon pain perdu

Comme
moneymonnette!

- 1 Mélangez le lait, le sucre vanillé et le sucre de canne dans un petit saladier. Baissez les oeufs et les mettre dans un grand bol.



- 2 Imbibez légèrement les tranches de brioche rassis dans la 1ère préparation, puis trempez-les dans les oeufs battus.



ASTUCE

Servez avec notre glace maison aux fruits rouges (sans sorbétière) !

- 3 Faites dorer les tranches de chaque côté dans une poêle avec une noisette de beurre.



www.moneymonnette.fr