



PAIN PERDU



Ingrédients pour 2 personnes : 4 tranches de brioche, 15gr de sucre semoule, 1 oeuf, 150ml de lait, 30gr de beurre, sucre cassonade.

Dans un bol, mélangez au fouet l'oeuf, le sucre et le lait. Chauffez une poêle assez large, faites fondre le beurre avec la cassonade et laissez caraméliser. Imbibez bien les tranches de brioche dans le liquide, puis cuisez 2 minutes de chaque côté. Servez immédiatement !

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.