

PAIN PERDU À LA VERGEOISE



Pour 10 à 12 tranches

- 3 oeufs
- 40 cl de lait
- 3 c à soupe de vergeoise brune
- 1/2 c à café de vanille liquide
- 50 g de beurre

Alexis a coupé des tranches de pain pas trop épaisses. Ensuite, il a mélangé le lait, les oeufs, le sucre et la vanille...

De mon côté, j'ai trempé mes tranches dans le mélange pour bien les imbiber (attention à ne pas les laisser trop longtemps)...

Puis j'ai fait chauffer la poêle avec un morceau de beurre, puis j'ai disposé une partie de mes tranches qui ont doré 2 minutes de chaque côté. Pour finir, j'ai égoutté celles-ci sur du papier absorbant...

J'ai renouvelé l'opération pour les autres tranches.