PAIN PERDU SUCRÉ RECETTE CLASSIQUE

COMMENT FAIRE LE PAIN PERDU RECETTE CLASSIQUE :

Le **pain perdu classique** est une recette facile, rapide et très économique pour cuisiner un dessert de dernière minute. Le pain perdu sucré est un peu ma madeleine de Poust, c'est la recette la plus simple, mais elle a pour moi un vrai parfum d'enfance. L'avantage incontestable du **pain perdu sucré recette classique** est qu'il fait appel aux ingrédients que nous avons tous en cuisine : du pain, du lait, un oeuf et du sucre en poudre.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Des tranches de pain rassi 2 verres de lait 1 oeuf Du sucre 1 noix de beurre 2 cuillères à soupe d'huile Du sel 1 plat creux ou grande assiette creuse Un bol

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Placer les tranches de pain dans un plat creux et verser le lait par dessus, le lait recouvrant totalement le pain. Faire tremper le pain 5 à 15 minutes jusqu'à ce que la mie devienne totalement molle. Ajouter du lait si nécessaire. Casser l'oeuf dans un bol et le battre. Verser l'oeuf dans le plat creux en le répartissant sur toutes les tranches de pain. Mettre la poêle à chauffer à feu doux avec l'huile et/ou le beurre Placer les tranches de pain dans la poêle et les faire dorer doucement. Retourner les tranches de pain et terminer la cuisson. Sortir le pain perdu et le placer dans un plat de service. Saupoudrer le pain perdu de sucre en poudre et le déguster pendant qu'il est encore bien chaud.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr