

# Pain perdu



## Ingédients

- 20 g de beurre
- Sucre glace
- 5 g de sucre
- 1 œuf
- 5 cl de lait
- 2 tranches de pain rassi

## Préparation

- 1 | Battre les œufs dans une assiette, y ajouter sucre et le lait
- 2 | Tremper les tranches de pain et les égoutter
- 3 | Mettre le beurre à chauffer dans la poêle, y faire dorer doucement les tranches de chaque côté
- 4 | Servir chaud en saupoudrant de sucre glace