

# Recette de Pain perdu !



Ingédients pour 4 personnes :

8 tranches de brioche ou autre pain blanc sec/rassis

- 2 oeufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 200 ml de lait

1. Mélanger tous les ingrédients au fouet dans un bol.
2. Faites chauffer une poêle et ajouter une cuillère à soupe de beurre.
3. Trempez généreusement les tranches dans la préparation. Enlevez un petit peu l'excédent et faites griller dans la poêle. Si besoin, rajoutez un peu de beurre.

Dégustez avec du sirop d'éryable ou une boule de glace :) !