



# Pain perdu et pudding vanille

**Temps de préparation**

30 min à 1h

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

4 œufs  
1 l de lait  
1 petit sachet de sucre vanillé  
beurre  
8 tranches de pain rassis  
1 petit sachet de pudding vanille en poudre

## Bereidingswijze

- 1.** Battez les œufs avec un demi-litre de lait et le sucre vanillé.
- 2.** Faites fondre un peu de beurre dans une grande poêle.
- 3.** Plongez les tranches de pain une à une dans le mélange aux œufs, puis faites-les dorer dans le beurre.
- 4.** Faites-le en deux fournées (4 tranches à la fois). Coupez-les en triangles et disposez-les dans un plat.
- 5.** Préparez le pudding à la vanille comme indiqué sur l'emballage et accompagnez-en le pain perdu.