

Overnight French Toast

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

800 grammes de pain rassis (de brioches, de croissants rassis)
1 noisette de beurre
4 œufs
1 boîte de lait condensé sucré
2 décilitres de lait entier
2 cuillères à soupe de sucre vanillé
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
1 orange (le zeste râpé)
1 pincée de sel

Méthode de préparation

1. **Beurrez un plat de cuisson et disposez-y le pain.**
2. **Dans un récipient, mélangez les œufs, le lait concentré, le lait entier, le sucre vanillé, la cannelle en poudre, le zeste d'orange et le sel. Nappez-en le pain et couvrez le plat d'une feuille d'aluminium. Réservez une nuit au réfrigérateur.**
3. **Le matin, préchauffez le four à 200 °C. Sortez le plat du réfrigérateur. Laissez la feuille d'aluminium sur le plat et faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé. Retirez la feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que tout soit bien doré et que le liquide se soit évaporé.**