



Pain perdu et pudding vanille



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

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

Méthode de préparation

- 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.