

# Pain perdu

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 25 cl de lait
- 3 œufs
- 75 g de sucre de canne
- 6 tranches épaisses de pain paysan

Préparation de la recette :

Mixez les œufs le sucre et le lait.

Mouillez-y les tranches de pain.

Cuire les tranches à la poêle dans du beurre.



# FRENCH TOAST

- 25 cl milk.
- 3 eggs.
- 75 g cane sugar.
- 6 slices of bread.

- Mix eggs, sugar and milk
- Dampen slices of bread.
- Cook the bread in the frying pan with butter.

