

LA RECETTE

LE PAIN PERDU DE GERALD



PRATIQUE

Pour 4 personnes

Pratique : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Niveau : facile

A servir
tiède

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 oeufs entiers
- 1 gousse de vanille
- ½ l de crème fraîche
- ½ l de lait entier
- Beurre salé



PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Dans un plat creux, battez 2 œufs entiers, 4 jaunes d'œufs, le lait, la crème, et grattez la gousse de vanille.

ÉTAPE 2

Taillez des tranches de craquelin de 2,5 cm d'épaisseur. Battez les deux blancs en neige et incorporez-les au mélange.

ÉTAPE 3

Faites tremper les tranches de craquelin dans le mélange jusqu'à ce qu'elles soient bien mouillées.

ÉTAPE 4

Faites dorer chaque face avec du beurre. Servez avec de la glace vanille ou du sirop d'érable.



Bon appétit !

