

# Pain perdu



## INGRÉDIENTS :

- 25 cl de lait
- 3 œufs
- 75g de sucre de canne
- 6 tranches épaisses de pain
- 1 c. à c. de fleur d'oranger (facultatif)
- 30g de beurre

## PRÉPARATION :

Fouetter les œufs.

Y ajouter le sucre, le lait et la fleur d'oranger.

Tremper les tranches de pain et les égoutter.

Mettre du beurre à chauffer dans la poêle, y faire dorer doucement les tranches de chaque côté.

Servir en saupoudrant du sucre glace.