

Pain perdu sucré

300ml de lait 2oeufs arôme vanille 6 tranches de pain rassis

Dans une assiette mélanger le lait et quelques gouttes d'arôme vanille

Dans une seconde assiette battre les oeufs

Passez les tranches de pain dans le lait sans trop les imbiber, puis les passer dans l'œuf battu

Cuire les tranches dans une poêle légèrement huilée, en les retournant à mi cuisson, les faces doivent être dorées

Déposer les tranches sur du papier absorbant, puis dans une assiette en les saupoudrant de sucre glace ou de cassonade, ou de copeaux de chocolat...à vous de choisir !

Accompagné d'une salade de fruits frais ou d'une compote, le pain perdu devient un goûter parfaitement équilibré et savoureux !

Pain perdu salé

Tranches de pain rassis les restes du frigo !! huile d'olive 1gousse d'ail

Faire dorer légèrement les tranches à 180°C sur une plaque du four, puis les frotter avec l'ail et mettre un petit filet d'huile d'olive, les remettre au four 1minute.

Déposer sur ces tranches à votre envie :

- fines rondelles de tomates+anchois+olives noires+emmental
- rondelles de champignons, petits morceaux de poulet, olives et fromage râpé
- restes de ratatouille + jambon blanc + emmental
-

Repasser ces tranches au four le temps que le fromage fonde.

Servir avec une salade verte ou une salade de haricots verts ou encore une salade de crudités (tomates et concombres, carottes râpées et cerneaux de noix)...le but étant d'utiliser les restes et les aliments boudés par vos enfants

