

PAIN PERDU au FOUR

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 30 min / Cuisson : 25 min / Attente : 2×30 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 1 baguette vieille d'un jour ou deux • 30 g de beurre • 2 œufs • 50 cl de lait • 10 cl de crème liquide entière • 1 gousse de vanille • 1 pincée de sel • un peu de sucre glace

RÉALISATION

Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur. couper ensuite en morceaux de 10 cm environ.

Beurrer un plat à gratin pouvant contenir tous les morceaux de pain. Beurrer le pain côté mie, et déposer dans le plat, côté croûte au fond.

Fouetter les œufs avec le lait et la crème. Ajouter la pulpe d'une gousse de vanille, ainsi que la gousse fendue.

Verser le tout sur la pain.

Laisser tremper 30 minutes. Retourner le pain et laisser tremper 30 minutes encore. Retourner le pain afin que la croûte soit en-dessous.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Saupoudrer de sucre glace, enfourner pour 30 minutes. Le dessus doit être bien doré.

Servir chaud accompagné de glace vanille et d'une compotée de fruits.