

Le pain perdu

Pour préparer du bon pain perdu il nous faut du pain rassis et ne pas du pain frais. Prends encore quelques oeufs, du sel, une poêle et de l'huile.

Coupe le pain en tranche, casse et bats les oeufs. Mets la poêle au feu et réchauffe l'huile. Plonge les tranches du pain (tous les deux côtés) dans l'œuf et mets dans l'huile chaude. Cuis tous les deux côtés tant qu'ils deviennent dorés. Enlève les sur une assiette couverte de serviette pour enlever la graisse.

Sers les chauds avec du thé. Il y a des gens qui mettent de la crème fraîche ou du fromage sur leur pain perdu.

Bon appétit.