

Pain perdu à la cannelle

Classique et si gourmand, le pain perdu séduit tout le monde



INGREDIENTS

- Pain rassis, mais pas dur ou Pain de mie
- 3-4 oeufs
- 50 cl lait entier ou ½ écrémé comme vous voulez
- 6 c. à soupe sucre blond ou cassonade
- 1 c. à soupe cannelle
- 1 zeste de citron – 1 baton de cannelle
- beurre ou huile

MISE EN OEUVRE

- Faites chauffer le lait avec le baton de cannelle, le zeste de citron et 1 c à soupe de sucre
- Faites chauffer une poêle dans laquelle vous mettrez du beurre ou de l'huile à chauffer
- Pendant ce temps, dans une assiette creuse, battez les oeufs avec le lait et 2 cuillerées de sucre + de la cannelle en poudre.
- Trempez les tranches de pain une à une et de chaque côté dans l'appareil aux oeufs.
- Quand une tranche est imbibée (suffisamment pour qu'elle ne soit pas sèche mais pas trop afin qu'elle ne tombe pas en charpie), posez-la dans la poêle et faites cuire 1-2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que le pain soit bien doré et croustillant. Vous pouvez cuire plusieurs tranches en même temps bien sûr.
- Réservez dans un plat sous une feuille de papier sulfurisé afin que le pain perdu ne refroidisse pas pendant que vous faites cuire les autres tranches.
- Pour servir, dans un bol, mélangez le sucre restant (2 c. à soupe) et la cannelle et parsemez-en les tranches de pain perdu. Servez chaud ou tiède.
- On peut réchauffer le pain perdu

