

## PAIN PERDU



Ingrédients pour 6 personnes :

12 tranches de baguette d'1,5 cm  
2 œufs  
8 cs de sucre  
50 g de beurre  
1 bol de lait tiède  
1 pincée de cannelle (facultatif)  
2 cs de rhum (facultatif)

- Dans une assiette creuse, mélangez le lait et 4 cs de sucre (ajoutez selon les goûts le rhum et la cannelle).
  - Dans une autre assiette creuse, battez les œufs en omelette.
  - Faites chauffer à feu doux le beurre dans une large poêle.
  - Trempez les tranches de baguette dans le lait sucré puis dans les œufs battus.
  - Faites-les caraméliser dans la poêle en ajoutant sur chaque face 2 cs de sucre.
  - Faites cuire en 2 fois si la poêle n'est pas assez grande.
- PS : On peut utiliser sans problème du pain rassi de préférence avec une mie assez dense.