

Difficulté ★★☆☆

Pain perdu roulé



8



5 min



15 min



--

INGREDIENTS

1 œuf

30 g de lait

8 tranches de pain de mie

Pâte à tartiner ou confiture



INSTRUCTIONS

- Commence par aplatir tes tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie : Les tranches doivent être bien fines.
- Répartis de la pâte à tartiner ou la confiture sur chaque tranche de pain.
- Enroule-les en prenant soin de bien les serrer.
- Dans un bol, verse le lait, l'œuf et fouette le tout.
- Trempe tes pains roulés dans le mélange obtenu.
- Dans une poêle bien chaude, fais fondre une noisette de beurre.
- Dépose tes pains et cuis-les 2 minutes de chaque côté.
- Régale-toi !