

RECETTE

# Pain perdu roulé



Préparation : **10 minutes**

Temps de cuisson : **5 minutes**

Pour : **8 pains perdus**

## Astuces

*Tu peux aussi utiliser du pain de mie complet !*

## Ingrédients

- 1 œuf
- 30 g de lait
- 8 tranches de pain de mie
- De la pâte à tartiner ou confiture

## Préparation

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



**RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !**

[www.latelierderoxane.com](http://www.latelierderoxane.com)