



recette antigaspi

PAIN PERDU AU FOUR

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1 baguette de pain rassis
- 30 cl à 40 cl de lait entier
- 20 g de beurre
- 50 g d'amandes effilées
- 3 œufs entiers
- un parfum de votre choix :
extrait de vanille, extrait d'amande amère, Cointreau, rhum...
- 60 g de sucre en poudre

Préparation :

1. Beurrer un plat allant au four. Couper la baguette en tranches de 1,5 cm d'épaisseur.
2. Ranger les tranches de baguette dans le plat.
3. Dans une terrine, **fouetter** les œufs avec le sucre, ajouter le lait et parfumer
4. Préchauffer le four sur thermostat 6. Verser la préparation dans le plat et laisser les tranches de baguette s'imbiber pendant 20 minutes.
5. Parsemer le dessus avec les amandes. Cuire 30 minutes environ.
6. Pour finir, déguster chaud ou tiède avec ou sans accompagnement : crème fraîche, confiture, compote...