La fée de la gourmandise



Pain perdu au sucre spéculoos

Ingrédients

- 3 œufs
- 25 cl de lait
- Du beurre pour la poêle
- 75 g de sucre spéculoos *
- 6 à 8 tranches de pain rassis

Préparation

1. Fouettez les 3 œufs avec le sucre spéculoos, puis versez le lait et mélangez. Le sucre se dissout tout seul, inutile de chauffer quoi que ce soit.
2. Trempez les tranches dans l'appareil, bien imbibées des deux côtés. Une trentaine de secondes par face pour un pain bien sec, beaucoup moins pour un pain encore moelleux, sinon il se défait.
3. Faites fondre du beurre dans la poêle et faites dorer les tranches à feu moyen, 2 à 3 minutes de chaque côté. Elles doivent être caramélisées sur les bords et fondantes au centre. Servez tout de suite, encore chaud.

* DISPONIBLE AU CATALOGUE