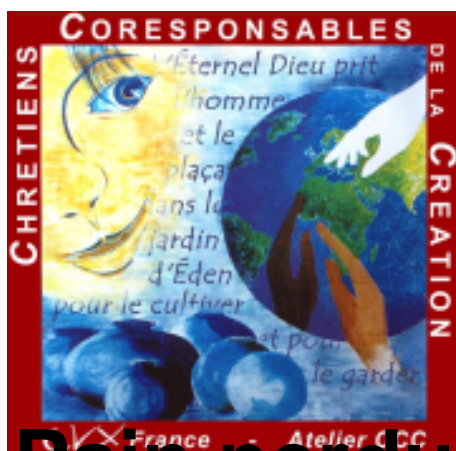


<http://ccc.cvxfrance.com/Pain-perdu>



Pain perdu

- En pratique - Recettes -

Date de mise en ligne : jeudi 2 novembre 2006

Copyright © Atelier CVX CCC - Tous droits réservés

Pain perdu

Déposer des tranches de pain rassis dans un moule ; mélanger dans une jatte 2 oeufs entiers, 2 verres de lait, 2 cuillers à soupe de crème fraîche, 125 gr de gruyère râpé, sel, poivre. Verser le tout sur le pain. Faire cuire au four à 180° environ 20 minutes jusqu'à ce que le pain soit doré. Se mange avec une salade par exemple. Cette préparation est à la portée de vos enfants. De ma grand'mère à mes petits-enfants la boucle est bouclée et les traditions de non gaspillage se maintiennent.