|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Gâteau de pain perdu** |  |

 |
|  |
|  |
| cadre_spirales_haut_495_D3E884 |
| blank | espaceav-pictos | Préparation : 15 minCuisson : 30 à 45 minIngrédients (pour 8 personnes) :- pain rassi - 3 oeufs - 125 g de sucre - 1/2 l + 1/4 de l de lait - 25 cl de crème fraîche liquide - 1 saladier - 1 plat à cakePréparation :Il faut tout d'abord adapter les quantités en fonction de la quantité de pain que l'on a. Couper le pain en gros cubes. Tremper le pain dans le 1/2 l de lait, et le faire imbiber (sans pour autant qu'il fasse de la bouillie!). Dans un saladier, mélanger les oeufs avec le sucre, puis la crème fraîche et le 1/4 de l de lait. Beurrer un moule à cake. Disposer le pain imbibé dans le plat, puis le recouvrir avec le mélange homogène. Enfourner à four chaud (200°C - th 6-7), pendant environ 30 min. |  |  |

