|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | **Gâteau de pain perdu** |  | | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
| cadre_spirales_haut_495_D3E884 | | | | |
| blank | espaceav-pictos | Préparation : 15 min Cuisson : 30 à 45 min  Ingrédients (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 cake   Préparation :  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. |  |  |

