

Recette du pain perdu à la chicorée

INGRÉDIENTS

- 1/2 baguette rassie
- 2 cuillères à café de Chicorée Liquide 
- 2 cuillères à café de sucre + un peu pour saupoudrer le pain
- 15 cl de lait
- 1 œuf
- 30 g de beurre

ÉTAPE 1

Dans un bol pas trop grand battre l'œuf, ajouter le lait, sucre et la Chicorée Liquide.

Couper la baguette en morceaux.

ÉTAPE 2

Mettre les morceaux de pain dans le lait à la chicorée.

Bien imbiber les morceaux en les retournant plusieurs fois.

Laisser tremper jusqu'à ce que le pain soit ramolli.

ÉTAPE 3

Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire cuire le pain égoutté environ 6 minutes sur chaque face.

Saupoudrer de sucre en poudre.