



Croûtes Dorées

Pour 4 croûtes dorées

4 tranches de pain, rassis de préférence

2-3 œufs

3 dl de lait

Mélanger bien les œufs et le lait dans un plat avec de petits rebords

Tremper les tranches de pain dans le mélange.

Laisser bien le pain pomper.

Retourner les tranches de pain et laisser pomper de l'autre côté

Dorer ensuite les tranches de pain imbibées dans une poêle avec un peu de matière grasse.

Retourner les tranches de pain et faire dorer de l'autre côté.

Quand les deux côtés sont dorés à souhait, dresser sur un plat ou sur une assiette et saupoudrer généreusement de sucre.

Déguster chaud.