

PAIN PERDU AUX AMANDES EFFILÉES ET NOISETTES CONCASSÉES

[vc_row type= »in_container » bg_parallax= » » color_overlay= » » vu_equal_height_columns= » » row_id= » » el_class= » »][vc_column vu_vertical_align= »middle »][vc_empty_space][vc_column_text]**Préparation** : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes[/vc_column_text][vc_column_text]**Ingrédients pour 4 personnes** :

1 pain blanc rassis

3 œufs

10 cl de lait

2 cuillères à soupe de miel

100 g d'amandes effilées

100 g de noisettes concassées et grillées

3 cuillères à soupe d'huile

Sucre glace[/vc_column_text][vc_column_text]**Réalisation** :

Couper des tranches de pain de 1 cm d'épaisseur.

Dans un bol, fouetter les œufs, le lait, le miel.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle.

Tremper de chaque côté les tranches de pain dans le mélange œuf-lait-miel, puis dans les amandes et les noisettes.

Faire dorer de chaque côté dans la poêle.

Saupoudrer de sucre glace selon les goûts. [/vc_column_text][/vc_column][/vc_row]