

Pain perdu aux amandes effilées et noisettes concassées

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes **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 **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.