

# 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]