



Pain perdu au caramel beurre salé

Cuisson : 30mn four à 180°

Ingrédients : 300g de pain rassie, 3 œufs, 80g de miel, 240g de caramel beurre salé la p'tite bretonne, 1l de lait, 80g de sucre, rhum 40 à 45g, 1 sachet de sucre vanillé.

Préparation :

- Découper le pain en morceaux.
- Dans un récipient verser le lait, les œufs, le rhum, le sucre, le sucre vanillé et le miel.
- Battre les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Incorporer les morceaux de pain dans le mélange.
- Les laisser imbiber 10mn.
- Ensuite aplatir les morceaux de pain à l'aide d'une fourchette.
- Verser ensuite le pain et son mélange dans un grand plat à gâteau.
- Enfourez 30mn.
- Une fois sorti du four étaler le caramel sur le dessus du pain perdu et remettez au four afin que le caramel imbibe l'ensemble du pain perdu.
- A déguster tiède ! (Avec de la crème chantilly si vous le souhaitez)
- Vous pouvez varier vos pains perdus : pain au céréales, brioches, baguettes...

Bonne dégustation !

Recette de **Wendy** site : laptitebretonne.fr 06 18 30 41 72

17, bis Bellevue 56700 MERLEVEZ

Boutique en ligne, sur les marchés, vente sur place le samedi de 8h30 à 18h.