

# Pain perdu

4X  personnes •  Moyen •  Préparation 20 mn •  Cuisson 5 mn



## Ingrédients

- ✓ 500 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ 1 c. à café (10 g) d'arôme vanille
- ✓ 300 g de sucre semoule
- ✓ 4 tranches de **Pain tranché Loprofin**
- ✓ 50 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 200 g de beurre doux
- ✓ Sucre glace pour la décoration



## Préparation

Réserver un peu de **SNO-PRO Loprofin** pour diluer le **Substitut d'œuf Loprofin**.

Faire bouillir le reste de **SNO-PRO Loprofin** avec l'arôme vanille et le sucre. Laisser refroidir.

Imbiber rapidement les tranches de **Pain Loprofin** dans ce mélange froid.

Les passer ensuite une à une dans le **Substitut d'œuf Loprofin** reconstitué et fouetté comme pour une omelette (Voir recette).

Les dorer à la poêle dans le beurre fondant (des deux côtés jusqu'à obtention d'une légère coloration).

Servir le pain perdu saupoudré de sucre glace.

 **ASTUCE Toque Chef:** Servir avec de la confiture, des pommes poêlées ou des fruits.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	875 kcal	1 g	32 mg	47 mg	16 mg	70 mg	52 mg	27 mg
		1 1/2 part	2 parts	1 3/5 part	1 2/5 part	2 parts		

Attention ces valeurs ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.

# Desserts