Pain perdu et pudding vanille

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 œufs
1 l de lait
1 petit sachet de sucre vanillé
beurre
8 tranches de pain rassis
1 petit sachet de pudding vanille en poudre

Méthode de préparation

1. **Battez les œufs avec un demi-litre de lait et le sucre vanillé.**
2. **Faites fondre un peu de beurre dans une grande poêle.**
3. **Plongez les tranches de pain une à une dans le mélange aux œufs, puis faites-les dorer dans le beurre.**
4. **Faites-le en deux fournées (4 tranches à la fois). Coupez-les en triangles et disposez-les dans un plat.**
5. **Préparez le pudding à la vanille comme indiqué sur l’emballage et accompagnez-en le pain perdu.**