

Crèmes au pain au lait

Ingrédients

1 pain au lait

1 oeuf

200 ml de lait

2 cs de miel

2 cs de sucre

1 cc de vanille liquide

Couper le pain au lait en morceaux et y verser le lait chaud

A part mélanger les autres ingrédients

Les ajouter au pain

Bien mélanger le tout

Répartir dans des ramequins

Cuire four chaud 180° au bain marie pendant 20 mn

Laisser refroidir et mettre au frais toute une nuit

