

# PAIN PERDU A L'AMARETTO

Pour 2 personnes



**1 œuf légèrement battu**

**2 cuillères à soupe de liqueur d'Amaretto**

**2 cuillères à soupe de sucre**

**1 cuillère à café d'extrait de vanille ou 1 pointe de vanille en poudre**

**125 ml de lait**

**4 tranches de pain ou de brioche rassis**

**beurre pour la poêle**

- 1 Mélanger l'œuf, l'Amaretto, le sucre en poudre et la vanille dans un bol. Ajouter le lait.
- 2 Faire chauffer une poêle à feu moyen avec le beurre.
- 3 Plonger les tranches de pain dans le mélange à base d'œuf et les faire cuire dans la poêle chaude, 2 min de chaque côté ou jusqu'à ce que la tranche soit dorée. répéter l'opération avec le reste du pain.
- 4 Saupoudrer de sucre glace ou de sirop d'érable et accompagner de petits verres d'Amaretto et de café.