

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.