

# **PAIN PERDU SAFRAN & VANILLE**

## **Pour 2 personnes**

*Préparation : 2 min*

*Infusion et refroidissement : 20 min*

*Cuisson : 2 min par face*



### **Ingrédients :**

*125 ml de lait*

*1 pincée de filaments de safran*

*2 cuillères à soupe de sucre blond de canne*

*1 pointe de graines de vanille*

*1 oeuf légèrement battu*

*4 tranches de pain rassis*

*un peu de beurre pour la poêle*

### **Préparation :**

*Faire chauffer le lait + le sucre + le safran en filaments + la vanille.*

*Eteindre le feu et laisser infuser et refroidir.*

*Filtrer le lait et le mélanger à l'oeuf battu dans un plat creux.*

*Tremper rapidement les tranches de pain rassis sur les deux faces et les faire cuire dans une poêle chaude avec un peu de beurre environ 2 min par face ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.*

*Servir de suite saupoudré d'un peu de sucre glace.*