

LE PAIN PERDU DE GRETEL ET HANSEL

La maison de la sorcière est en pain d'épices... mais à force de sécher au soleil, celle-ci est toute rassise. Que faire? Du pain perdu, pardi!

Voici une recette pour te préparer un goûter d'aventurièr.e!

Pour 4 gourmand.e.s

PERSONNAGES :

DU PAIN RASSIS, élément essentiel

DEUX ŒUFS

DEUX CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE EN POUDRE pour un peu de douceur

DEUX VERRES DE LAIT pour ramollir le pain

UNE NOISETTE DE BEURRE pour une belle couleur dorée

ACCESSOIRES :

UN SALADIER

UNE POÊLE



Découpe des tranches d'une épaisseur de 1,5 cm environ dans le pain rassis.



Dans le saladier, casse les œufs et bats-les en omelette. Ajoute le sucre et le lait.



Laisse tremper les morceaux de pain dans cette préparation. Retourne-les pour qu'ils soient bien imbibés.



Pendant ce temps : fais chauffer la poêle (ou demande à tes parents de t'aider) avec un peu de beurre.



Une fois que le pain est imbibé et la poêle chaude, fais dorer les tranches.



Saupoudre le pain doré de sucre, et voilà! Il est prêt à être dégusté.