

Pain perdu aux aromates

PRISCA MORJON



Préparation

5 min

Cuisson

5 min

Personnes

4

Ingédients

½ baguette rassie
25cl de lait
2 œufs
½ bouquet d'oignons pays
½ oignon
1 bouquet de persil
1 tomate
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
Thym
Sel, Poivre

Préparation

Hacher l'oignon pays, l'oignon, le persil.
Détailler la tomate en dés.
Mélanger.

Ajouter le thym, le sel et le poivre.
Ajouter le vinaigre de cidre.
Mélanger le tout et mettre au réfrigérateur.

Couper la baguette rassie en tranches de 0,5 cm environ.
Fouetter les œufs et le lait.
Imbiber les tranches du mélange sur chaque face.
Cuire dans du beurre chaud.
Egoutter sur du papier absorbant.

Servir avec la salade d'oignons pays.

Bon appétit !

Environ

0,80€
PAR PERSONNE

