

Pain perdu aux raisins secs

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 30 minutes

Ingrédients:

- 100 g de pain rassis beurré et coupé en petits morceaux
- 80 g de raisins secs
- 80 g de sucre
- 1/2L de lait Juste & Vendéen
- 2 œufs
- 1 noix de beurre pour graisser le plat
- Rhum (facultatif)

Étapes:

- 1) Préchauffez votre four à 200°C (th 6/7).
- 2) Beurrez généreusement le plat et alternez morceaux de pains et raisins.
- 3) Battez les œufs en omelette, ajoutez le lait chaud, le sucre (et un peu de rhum). Mélangez et versez sur le pain.
- 4) Attendez que le pain soit bien imbibé et enfournez pour 30 minutes.
- 5) Servez chaud ou tiède et régalez-vous !