

Recette du pain aux œufs

Pour éviter le gaspillage et ne pas jeter du pain, on peut utiliser les restes, même vieux de plusieurs jours.



Ingrédients pour 4 personnes

- 200 à 250 g de pain rassis
- 1 à 2 dl de lait qu'on peut remplacer, partiellement ou totalement, par de l'eau
- 4 œufs
- sel, poivre et facultativement paprika, fines herbes, persil, ...
- huile et beurre

Préparation

Couper le pain en cubes de 2 cm et l'étaler dans un plat large et bas.

Dans un pot, mélanger le lait, les œufs et l'assaisonnement, puis verser sur le pain.

Bien mélanger et imbiber le pain de tous côtés. En brassant périodiquement, attendre que le pain ait absorbé presque complètement le liquide.

Cuisson

Dans une poêle anti-adhésive, chauffer de l'huile et du beurre. Verser le pain. Cuire à feu moyen à fort. Mélanger périodiquement jusqu'à obtenir une belle couleur dorée de tous les côtés.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)