



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Pain perdu pomme - cannelle .



*Ingrédients pour 1 personne :*

- 1 gros œuf
- 1 pomme Gala
- 1 tranche de pain de campagne
- 15 g de sucre en poudre
- 20 cl de lait ½ écrémé
- Beurre
- Cannelle en poudre

- Laisser préalablement rassir le pain
- Faire chauffer le lait et le sucre, réserver
- Dans une assiette creuse battre l'œuf en omelette
- Dans une autre assiette disposer de la cannelle en poudre
- Tremper la tranche de pain dans le lait chaud sur les 2 côtés en imbibant bien
- Prendre délicatement cette tranche et la tremper dans l'œuf battu, toujours sur les 2 côtés
- Toujours délicatement recouvrir la tranche de cannelle sur les 2 côtés
- Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle
- Mettre la tranche de pain à revenir dans le beurre fondu pendant 2 minutes sur chaque côté
- Égoutter la tranche sur du papier absorbant, réserver au chaud

*Conseil : après le passage de la tranche de pain dans le bain d'œuf battu retirer le surplus d'œuf battu, sinon dans la poêle une omelette risque de se former. Couper une tranche épaisse, qui sera plus malléable et qui risquera donc moins de se fissurer entre les bains de lait, d'œufs ... et à la cuisson. Utiliser une spatule ou une « raclette » à gâteau pour prendre délicatement la tranche de pain qui devient spongieuse.*

