




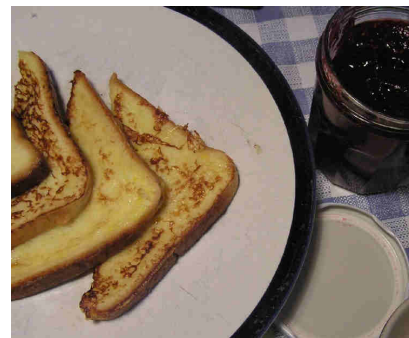


## Ingrédients

-  6 toasts
-  2 œufs
-  10 cl de lait
-  2 cuillères à soupe de sucre en poudre
-  Beurre



## Préparation

- 1- Battez grossièrement les deux œufs avec le lait et le sucre dans une assiette creuse. Coupez les toasts en deux dans le sens de la diagonale ;
- 2- Trempez rapidement les demi-toasts dans le mélange ainsi obtenu (si vous les laissez trop longtemps, ils risquent de s'émietter) ;
- 3- Saisissez-les sur votre plus grande poêle dans laquelle vous aurez placé une noix de beurre, 1 mn environ de chaque côté ;
- 4- Servez, la première fournée est prête, enchaînez avec la suivante.

<b>Nom :</b> <b>Fonction :</b>  <b>Visa :</b>	<b>Rédacteur</b> Emilie TARTIE Psychomotricienne	<b>Validation</b> Sylvie LACOSTE, Directrice	<b>Conformité à la gestion</b> <b>qualité</b> Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	--	--	---