

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://annellenor.canalblog.com>

PAIN PERDU SAFRAN & VANILLE

Ingrédients

Pour 2 personnes
Préparation : 2 min
Infusion et refroidissement : 20 min
Cuisson : 2 min par face

125 ml de lait
1 pincée de filaments de safran
2 cuillères à soupe de sucre blond de canne
1 pointe de graines de vanille
1 œuf légèrement battu
4 tranches de pain rassis

un peu de beurre pour la poêle

Méthode

Faire chauffer le lait + le sucre + le safran en filaments + la vanille.
Eteindre le feu et laisser infuser et refroidir.
Filtrer le lait et le mélanger à l'œuf battu dans un plat creux.
Tremper rapidement les tranches de pain rassis sur les deux faces et les faire cuire dans une poêle chaude avec un peu de beurre environ 2 min par face ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
Servir de suite saupoudré d'un peu de sucre glace.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>