|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| shim | Gâteaux de Pain Perdu |  |  |  |  |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Préparation : [10 mn](http://www.aufeminin.com/world/cuisine/boitearecettes/id__t,10.html)  Cuisson : [40 mn](http://www.aufeminin.com/world/cuisine/boitearecettes/search__duree=2.html) Difficulté : [Facile](http://www.aufeminin.com/world/cuisine/boitearecettes/search__difficulte=1.html)   |  | | --- | |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrédients :  L'équivalent d'une [baguette](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-217/baguette.html) de [pain](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-cuisine-pain.html) rassie  250 gr de sucre en poudre  150 gr de [beurre](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-173/beurre.html)  4 [oeufs](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-193/oeuf.html)  2 verres de [lait](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-190/lait.html)  2 cuillères à [soupe](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recettes-soupe.html) de [vanille](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-234/vanille.html) liquide  1 demi-cuillère à [soupe](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recettes-soupe.html) de farine pour le moule   |  | | --- | |  |   Recette :  1- Préchauffer le four th 6   2- Bien émietter le [pain](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-cuisine-pain.html) rassis dans un plat creux   3- Mélanger rapidement le sucre aux [oeufs](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-193/oeuf.html) entiers, ajouter le [lait](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-190/lait.html) et le [beurre](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-173/beurre.html) fondu puis la [vanille](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-234/vanille.html). Verser dans le plat creux avec le [pain](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-cuisine-pain.html) émietté et bien mélanger   4- Beurrer et fariner un moule à [gâteau](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-de-cuisine-gateau.html) rond : y verser la préparation et faire cuire 40 mn th 6   Conseils : Ce gâteau se conserve trois jours au frais et est délicieux accompagné d'un bon café bien fort ou d'un chocolat chaud corsé... |