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



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Préparation : [10 mn](http://www.aufeminin.com/world/cuisine/boitearecettes/id__t%2C10.html) Cuisson : [40 mn](http://www.aufeminin.com/world/cuisine/boitearecettes/search__duree%3D2.html)Difficulté : [Facile](http://www.aufeminin.com/world/cuisine/boitearecettes/search__difficulte%3D1.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 6Conseils :Ce gâteau se conserve trois jours au frais et est délicieux accompagné d'un bon café bien fort ou d'un chocolat chaud corsé... |