



INGRÉDIENTS

une dizaine de petites tranches de pain sec - 400ml de lait - 3 oeufs
- 50g sucre de canne roux - 1 gousse de vanille - 50g d'amandes grillées
- 100g de chocolat noir

GOÛTER

GÂTEAU DE PAIN PERDU AU CHOCOLAT



4



15 min



trucs et astuces

1. Déposez les tranches de pain dans un plat chemisé.
2. Mélangez les oeufs, le chocolat noir concassé, le lait, le sucre, les grains de vanille et versez sur le pain; laissez reposer 30 minutes.
3. Préchauffez le four à 180°, saupoudrez le plat d'amandes effilées et enfournez 30 minutes.
4. Servez tiède ou froid.

ASTUCES

C'est le plat parfait pour magnifier les restes, ce sera encore meilleur avec des croissants ou des pains au chocolat de la veille. Ajoutez aussi selon vos envies des tranches de pommes ou de poires, un délice avec le chocolat.