



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette du "Pain perdu XXL de Maïté"



ÉTAPE 1

Battez grossièrement **les deux oeufs** avec **le lait** et **le sucre** dans une assiette creuse. Coupez les tranches en deux dans le sens de la longueur, soyez généreux il faut **des grandes et belles tranches de pain** disait Maïté.

ÉTAPE 2

Trempez rapidement les tranches **dans le mélange** ainsi obtenu (si vous les laissez trop longtemps, elles risquent de s'émietter).

ÉTAPE 3

Saisissez-les sur votre plus grande poêle dans laquelle vous aurez placé une noix de beurre, 1 minutes environ de chaque côté. "**Soyez pas farouche avec le beurre, le gras c'est la vie.**" comme le disait souvent Maïté.

ÉTAPE 4

Servez la première fournée et enchaînez avec la suivante. Et surtout **RÉGALEZ-VOUS !**



LE SAVIEZ-VOUS :

Retrouvez sur notre blog l'extrait de l'émission du 25/09/1990 du Pain Perdu version XXL issues de la célèbre émission culinaire "La cuisine des Mousquetaires" avec la célèbre Maité Ordonez.

Chez Helpy on a testé les 2 et on adore.

[Voir l'émission ici](#)



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 12 personnes :

INGRÉDIENTS	TRANCHES DE PAIN	BEURRE	ŒUFS	LAIT	SUCRE EN POUDRE
Pour 4 pers.	8	15 g	3	10 cl	2 cuil. à soupe
Pour 12 pers.					

SOLUTIONS : 24 tranches de pain , 45 g de beurre, 9 œufs, 30 cl de lait et 6 cuillère à soupe de sucre en poudre.