

Comment improviser un diner avec 3 fois rien

Avec ma femme et une très bonne amie, nous sommes parties un vendredi soir pour la tranche sur mer, pour fermer sa maison de famille. Comme nous sommes arrivés tard tout était fermé. J'avais des œufs, du lait, un reste de beurre, et un morceau de pain rassis.

Donc j'ai fait du pain perdu.

Battre les œufs en omelette, rajoutez lait, coupez le pain en tranches, faire tremper les tranche il faut qu'elles soient bien



Imbibées, dans une poêle faire fondre le beurre, mettre les tranches à cuire a feux doux quand elles sont dorées sur les 2 cotés sucré généreusement, laissez encore une à deux minutes pour caramélisé légèrement, mangez chaud c'est divin.

Les proportions pour 4 œufs, un demi-litre de lait