**Pain perdu**

[](http://icu.linter.fr/750/382990/2731093444/pain-perdu.jpg)Ingrédients / pour 6 personnes

* 20 cl de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* 80 cl de [crème liquide](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/292/creme-liquide.shtml)
* 5 jaunes d’œufs
* 140 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre
* 50 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) roux
* 100 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 1 pain de mie brioché non tranché

Réalisation

* Difficulté facile
* Préparation 415 mn
* Cuisson 5 mn
* Repos 4h30

**Préparation Pain perdu**

1 Dans un saladier, mélanger le lait, la crème et le sucre en poudre. Ajouter les jaunes d’œufs puis mixer au mixeur plongeant. [Réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml) au réfrigérateur pendant 4 h dans l'idéal. Préchauffer le four th6/180°c.

2 Découper le pain en tranches de 2 à 3 cm d’épaisseur. Couper la croûte.

3 Verser le mélange aux œufs dans un plat creux et y déposer les tranches de pain et les laisser s’imbiber pendant 30 mn.

4 Faire [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) le beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésive, poudrer de sucre [roux](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/103/roux.shtml), laisser très légèrement caraméliser avant d’y faire revenir les tranches de pain sur les deux faces jusqu’à ce qu’elles caramélisent. Répéter l’opération 2 par 2 ou 3 par 3.

5 Retirer le pain de la poêle et le déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone. Enfourner pour 5/6 mn.

Pour finir

Servir immédiatement avec des fruits.