**Pain perdu au four**



[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile)

**Pour 6 personnes :**

* 1 baguette de pain rassis
* 30 cl à 40 cl de [lait entier](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/277/lait-entier.shtml)
* 20 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 50 g d'[amandes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) effilées
* 3 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) entiers
* 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger ou un parfum de votre choix : extrait de [vanille](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml), extrait d'[amande](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) amer, Cointreau, rhum...
* 60 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre
* **Préparation :** 10 mn
* **Cuisson :** 30 mn
* **Repos :** 20 mn

**Préparation Pain perdu au four**

**1**Beurrer un plat allant au four. Couper la baguette en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Tartiner les tranches avec un peu de beurre.   
  
**2**Ranger les tranches de baguette dans le plat.   
  
**3**Dans une [terrine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300079/terrine.shtml), [fouetter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/67/fouetter.shtml) les oeufs avec le sucre, ajouter le lait et parfumer avec l'eau de fleur d'oranger.   
  
**4**Préchauffer le four sur thermostat 6. Verser la préparation dans le plat et laisser les tranches de baguette s'[imbiber](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300086/imbiber.shtml) pendant 20 minutes.   
  
**5**Parsemer le dessus avec les amandes. Cuire 30 minutes environ.   
  
**6**Déguster chaud ou tiède avec ou sans accompagnement : crème fraîche, confiture, compote...

Pour finir... Avec un reste de pain de mie ou de brioche c'est encore meilleur !J'ajoute parfois des morceaux de chocolat concassés, noir, blanc ou au la

