

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédient	Quantité
Pain	2 tranches
Oeuf	2 pièces
Lait	10 cl
sucre brun	2 càs
folioles de tanaisie	1 poignée
Beurre de ferme	2 càc

Préparation

1. Nettoyer, sécher et hacher la tanaisie. Dans un bol casser les oeufs entier, verser le lait et battre le tout. Ajouter la tanaisie hachée, battre à nouveau. Verser dans un plat.

2. Couper en triangle les tranches de pain. Les faire tremper quelques secondes dans la mélange oeuf, lait, tanaisie. Réserver sur une assiette.

3. Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre et y déposer deux triangles de pain, faire dorer de chaque côté, répéter l'opération pour les deux autres tranches.

4. Déposer en quinconce sur une assiette et saupoudrer de sucre brun. Server chaud.
