

## 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.  

---

---