

MA RECETTE 0 DÉCHET : LES FRITES DE PAIN PERDU



NIVEAU DE DIFFICULTÉ
TRÈS FACILE

TEMPS DE PRÉPARATION
20 MIN

TEMPS DE CUISSON
5 MIN

MIEL
2 OEUFS
25 G BEURRE

20 CL LAIT D'AMANDE
1 SACHET SUCRE VANILLÉ
100 G NOISETTE EN POUDRE

1 PAIN À LA CHÂTAIGNE
UN PEU RASSIS



RÉALISATION

1 Coupez le pain en tranches épaisses de 2 cm, puis retaillez les en frites en retirant le maximum de croûte.

2 Dans un plat creux, mélangez le lait d'amande, le sucre vanillé et les oeufs. Trempez les bâtonnets de pain dans cette préparation pour bien les imbiber.

3 Versez les noisettes en poudre dans une assiette et faites-y paner les frites de pain en appuyant bien pour faire adhérer la poudre.

4 Chauffez le beurre dans une poêle à feu vif et, lorsqu'il mousse, faites-y revenir les frites en les tournant régulièrement pour qu'elles soient dorées sur toutes les faces.

5 Servez ces frites bien chaudes arrosées d'un filet de miel liquide.