

Pain perdu au mug

www.audalacuisine.com



✓ **Préparation :** 3 minutes

✓ **Cuisson :** 1 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 1 à 2 personnes :

- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de lait
- quelques gouttes d'arôme naturel de vanille
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 tranches de brioche

✓ **Préparation :**



Dans un mug, battez l'œuf avec le lait, la vanille et le sucre.

Ajoutez 1 première tranche de brioche coupée en petits morceaux. Mélangez. Ajoutez la seconde tranche de brioche coupée en petits morceaux et mélangez de nouveau. Tous les morceaux doivent être bien imprégnés du mélange aux œufs.

Faites cuire le pain perdu pendant 1 min au micro-ondes (850 W). Dégustez chaud.

www.audalacuisine.com