

Pain perdu **façon belle-iloise**



4 personnes

5 min préparation

10 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 400 g** de Soupe de poissons la belle-iloise
- 3 œufs**
- 3 pincées** de sel
- Une baguette** de pain un peu rassie

Les étapes

- 1- Dans un saladier, battre les 3 œufs comme une omelette
- 2- Ajouter la soupe, le sel et mélanger
- 3- Couper la baguette en rondelles d'un centimètre environ et tremper les tranches dans la préparation
- 4- Faire chauffer dans une poêle un peu d'huile et du beurre
- 5- Déposer les tranches de pain suffisamment imbibées environ 1 minute 30 de chaque côté