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