

Pain perdu aux raisins

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 300 gr de reste de pain de campagne
- 1 litre de lait
- 3 oeufs
- 150 gr de sucre
- 100 gr de raisins secs
- 1 càs de Rhum

La **recette**

Etape 1
Faire tremper les raisins secs dans un peu de lait et de rhum.

Etape 2
Emietter le pain dans saladier avec lait.

Etape 3
Ajouter le sucre et les œufs battus. Mélanger le tout avec les raisins secs.

Etape 4
Beurrer un moule et y verser le mélange.

Etape 5
Mettre au four 45 min à 200 °C.