**Pain perdu d’Isa**



Recette proposée par [La Rédaction](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-auteur/5484805-la-redaction)

Une recette proposée Michel Corin (Boulangerie d'Isa 75012) pour Rétrodor

Ingrédients / pour 2 personnes

* 1/4 de baguette de tradition française Rétrodor
* 10 cl de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* 1 œuf
* 15 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 1 [pomme](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/149/pomme.shtml)
* Miel
* Cannelle

Réalisation

* Difficulté
* Préparation
* Temps Total
* Facile
* 20 mn
* 20 mn

[Imprimer cette recette](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/359893-pain-perdu-d-isa?print) [Partager](http://www.facebook.com/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fcuisine.journaldesfemmes.com%2Frecette%2F359893-pain-perdu-d-isa&t=Pain+perdu+d%26rsquo%3BIsa)

Ajouter à mon carnet

[Donner mon avis](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/359893-pain-perdu-d-isa#avis)

**Préparation Pain perdu d’Isa**

1 Tailler la baguette rétrodor dans le sens de la largeur en diagonale, en petites tranches de 2/3 cm.

2 Découper la pomme en fines lamelles.

3 Mettre dans un saladier le lait, l’œuf et le sucre, mélanger puis tremper le pain.

4 Prendre une poêle, la beurrer, faire [dorer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/41/dorer.shtml) les tranches de pain 2 à 3 minutes de chaque côté et [réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml).

5 Placer les lamelles de pomme dans la poêle, les faire compoter quelques minutes puis ajouter une ou deux cuillères de miel.

Pour finir

En fin de cuisson, saupoudrer de cannelle, puis [dresser](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/42/dresser.shtml) les pommes sur chaque tartine.

Cuisinez, savourez… puis si vous le souhaitez, [partagez](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/359893-pain-perdu-d-isa#avis) / [déposez](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/359893-pain-perdu-d-isa#avis) (ci-dessous) votre avis sur cette recette.