

## Pain perdu et yogourt aux raisinets

### Ingrédients

Pour 4 personnes

4 oeufs  
2,5 dl de lait  
1 pincée de sel  
350 g de pain de mie  
(12-16 tranches - selon grosseur)

360 g de yogourt nature  
250 g de raisinets égrappés  
Miel fluide pour sucrer et napper

Beurre pour rôtir en douceur

Raisinets pour garnir



### Préparation

1. Battre les oeufs avec le lait et une pincée de sel. Couper, selon les goûts, les tranches de pain de mie en triangles, plonger ceux-ci l'un après l'autre dans les oeufs battus, déposer sur une plaque à pâtisserie et arroser du reste d'oeufs battus. Laisser reposer durant 5 minutes.
2. Mélanger le yogourt et les raisinets. Sucrer éventuellement à l'aide de miel.
3. Dorer le pain sur les deux faces dans le beurre jusqu'à belle coloration dorée et maintenir au chaud jusqu'au moment de servir au four préchauffé à 80 °C.
4. Accompagner le pain perdu de yogourt aux raisinets et de miel. Garnir de raisinets.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 448 kcal; protéines: 20 g; lipides: 16 g; glucides: 54 g.