

Mon pain perdu pour 4 personnes et ¼ litre de crème anglaise

PAIN PERDU		Recette
8 tranches de pain sec : 200g	3€ le kg	0.60
2 œufs	0.20€ l'œuf	0.40
200 ml de lait	1€ le litre	0.20
40g de sucre	1.50€ le kg	0.06
TOTAL		1.26€

CREME ANGLAISE		Recette
250 ml de lait	1€ le litre	0.25
2 jaunes d'œuf	0.20€ l'œuf	0.40
40 g de sucre	1.50€ le kg	0.06
TOTAL		0.71€

Total pour 4 personnes $1.26+0.71=1.97€$

Pain perdu et sa crème anglaise « Le petit Basque »



Pain imbibé 55% : lait 46%, pain 36%, jaune d'œuf 8%, sucre, arôme naturel vanille

Crème anglaise 45% : lait 74%, jaune d'œuf 12,5%, sucre, arôme naturel vanille.

Chaque coupelle de 90g contient donc environ 18g de pain

Prix 1,95€ pour 2x90g (10,83€/kg) soit pour 4 personnes $1.95 \times 2 = 3.90€$