



Pain perdu vegan anti-gaspi

Ingrédients :

- Du pain rassis
- 50 cl de lait végétal
- 1 banane (150 gr épluchée)
- 25g de sucre
- 1 cuillère à soupe de maizéna
- 2 cuillère à soupe de sucre vanillé
- Du sucre glace pour la décoration
- Huile de pépin de raisins ou huile de coco ou beurre végétal

Préparation : 10 minutes

1. Passez tous les ingrédients au mixer.
2. Faites tremper le pain dans la préparation.
3. Faites chauffer la matière grasse dans une poêle bien chaude, et faites revenir le pain jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Servez et saupoudrez d'un peu de sucre glace.

C'est prêt !!!

Bonne dégustation !