

PAIN PERDU DE LA TUPINA

TUPINA FRENCH TOAST

4 



Jean-Pierre XIRADAKIS
Bordeaux / La Tupina Restaurant



INGRÉDIENTS

PRÉPARATION

- Pain rassis (une bonne baguette)
- 5 œufs de ferme
- 1/2 litre de lait
- 60 g de sucre en poudre
- Vanille et/ou eau de fleur d'oranger



- 1 - Battez les œufs en omelette, ajoutez un peu de lait, la vanille et quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Mettez les tranches de pain à tremper 10 bonnes minutes dans cette préparation.
- 2 - Faites chauffer une poêle avec du beurre et dorez les tranches.
- 3 - Après la cuisson, sucrez abondamment. Mangez chaud, tiède ou froid, à votre goût.

L'astuce du chef

Servez avec une confiture de vieux garçon, de la glace à la vanille ou des pruneaux.

INGREDIENTS

METHOD

- Stale bread (at least one baguette)
- 5 farm eggs
- 1/2 litre milk
- 60 g granulated sugar
- Vanilla and/or orange blossom water



- 1 - Beat the eggs then add a little milk, the vanilla and a few drops of orange blossom water.
- 2 - Leave the slices of bread to soak in this mixture for at least 10 minutes.
- 3 - Warm the frying pan with a little butter and brown the slices.
- 4 - Sprinkle plenty of sugar on top and serve hot, warm or cold, according to your taste.

Chef's tip

Serve with bachelor's jam, vanilla icecream or prunes.

A servir avec / To be served with
CÔTES DE BORDEAUX



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the help of the European Union