

## *Soupe au Lait & Croûtons de Pain Caramélisés*

### Il vous faut

- \* 1 litre de lait entier
- \* 1 gousse de vanille ou 1 càc de vanille liquide
- \* 1 bâton de cannelle
- \* 120 g + 40 g de cassonade
- \* un peu de beurre
- \* 1 pain de campagne
- \* 1 càs de crème fraîche entière (facultatif)
- \* 1 jaune d'oeuf (facultatif)

### Préparation

- \* Préchauffez le four à 200°C.
  
- \* Découpez le pain en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur puis coupez des cubes. Déposez sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson et beurrée. Saupoudrez avec 40g de cassonade et enfournez 15 à 20 mn le temps qu'ils soient bien dorés.
  
- \* Faire chauffer le lait avec la cassonade, la gousse de vanille et le bâton de cannelle. Filtrez le tout et ôtez du feu.
  
- \* Battre le jaune d'oeuf et la crème fraîche et incorporez au lait chaud.



- \* Déposez quelques croûtons au fond des bols. Versez le lait chaud. Attendre quelques minutes puis dégustez.

\* Idéalement à l'heure du goûter.

*@deliciousrdr.com*