



## Panade

Difficulté	Temps	Prix
Facile	35 min	Peu élevé

### Les ingrédients

Pain dur  
2 jaunes d'oeufs  
1 litre d'eau  
10 cl de crème fraîche  
Sel  
Poivre

---

Prendre des croûtes de pain dur, les casser en petits morceaux et les mettre dans une casserole avec l'eau, le sel et le poivre.

Laisser mijoter à feu doux sans remuer, jusqu'à ce que le pain soit fondu.

La cuisson terminée, ajouter les jaunes d'oeufs délayés avec la crème, une morceau de beurre.

Servir aussitôt.

---