

Pain doré revisité! Vive les raisins!

30 MIN. ET MOINS - DÉJEUNERS-BRUNCHS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 6 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 12 tranches de pain aux raisins
- 3 oeufs
- 2/3 de tasse de lait
- 1 c. à soupe de vanille
- 1/2 c. à thé de cannelle
- Une pincée de sel

Préparation

1. Fouetter ensemble les oeufs, le lait, la vanille, la cannelle et le sel dans un bol.
2. Découper le pain avec des emporte-pièces. (Conserver les retailles dans un sac de plastique au congélateur. Je vous donnerai une recette de pouding bientôt!)
3. Tremper le pain dans le mélange d'oeuf et faire cuire dans une poêle anti-adhésive à feu moyen environ 3 minutes de chaque côté.
4. Saupoudrez de sucre à glacer et de sirop d'érable bien sûr!