Des chaussons choco-framboise sans pâte à tarte

DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 tranches de painToscana Villaggio
- 2 c. à thé de Nutella
- 2 c. à thé de confiture de framboise
- 1 œuf
- 1/3 tasse de lait
- 1 c. à table de sucre
- 1 c. à table de beurre

Préparation

1. Avec un verre utilisé comme emporte-pièce, couper un grand cercle dans les tranches de pain.
2. Au centre de chaque cercle, peser un peu pour aplatir le pain. Y déposer un peu de Nutella et de confiture de framboise.
3. Refermer le pain en deux. Appuyer sur le rebord pour faire coller les deux côtés ensemble. Vous aurez un chausson.
4. Dans un bol, mélanger l'œuf, le lait et le sucre. Fouetter pour que ça soit bien homogène.
5. Dans une poêle, à feu moyen, faire fondre un peu de beurre. Prendre les chaussons et les tremper dans le mélange d'œuf. Mettre dans la poêle et faire cuire des deux côtés de 2 à 3 minutes (ou jusqu'à temps que ce soit bien doré).
6. Servir immédiatement.
7. Vous pouvez faire chauffer un peu de Nutella au micro-ondes pendant quelques secondes et

napper
les chaussons avec.