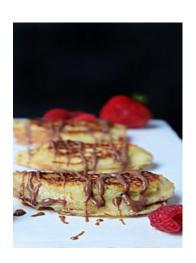


DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION: 4 TEMPS DE PRÉPARATION: 20 MIN

TEMPS DE CUISSON: 20 MIN

TE	M	PS	D.	F. 1	RI	ΕI	P	79	3	

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.