Pimp ton pain doré!

DÉJEUNERS-BRUNCHS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 3-4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 à 8 tranches de pain blanc
- 2 gros oeufs
- 3 c. à soupe de lait
- 1/3 tasse de sucre
- 1 pincée de cannelle
- Un peu de beurre
- Accompagnements : Quelques fraises, framboises ou tranches de banane, Nutella ou fromage à la crème

Préparation

1. Enlever la croûte des tranches de pain et aplatir la mie avec un rouleau à pâte ou un simple verre!
2. À environ un pouce du bord de la tranche de pain et sur toute la largeur, déposer les ingrédients d'accompagnement. Moi, j'ai utilisé 1 c. à thé de Nutella et une fraise coupée en tranche par tranche de pain.
3. Rouler la tranche de pain pour en faire un rouleau.
4. Dans un bol, bien battre les oeufs et le lait.
5. Dans un autre bol, mélanger le sucre et la cannelle.
6. Tremper vos rouleaux de pain dans le mélange d'oeufs puis dans celui de sucre.
7. Faire cuire dans une poêle enduite de beurre à feu moyen vif jusqu'à ce que le pain soit bien

doré. Ce n’est pas très long.

8. Vous pouvez ajouter une touche de sirop d’érable au moment du service, mais c’est très facultatif! Vous pouvez aussi retremper les rouleaux dans le sucre à sa sortie de cuisson pour plus de croustillant! Miam!