

Chemin de pain doré à la ricotta, au bacon et aux fruits

RECETTES - DÉJEUNERS-BRUNCHS - FÊTE DES MÈRES - FÊTE DES PÈRES - NOËL - PÂQUES - SAINT-VALENTIN



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :
20 MIN

TEMPS DE CUISSON :
20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 tranches de pain Bon Matin La mie de l'artisan 12 Céréales, coupées en 4
- 3 tranches de pain Bon Matin La mie de l'artisan Céréales Muesli, coupées en 3 sur la longueur
- 3 tranches de pain Bon Matin La mie de l'artisan Grains Campagnards, coupées en 3 sur la longueur
- Beurre
- 4 œufs
- 2/3 tasse de lait
- 3 c. table de sucre
- ½ c. thé d'extrait de vanille
- 45 ml de crème 35%

Pour le mélange de ricotta :

- ½ tasse de ricotta
- 1 c. table de sirop d'érable
- ¼ c. thé d'extrait d'amande

Garniture :

- Petits fruits
- Cantaloup, orange, kiwi, fruits du dragon, etc.
- Tranches de bacon cuites

- Pépites de sucre d'érable au goût
- Sirop d'érable au goût
- Sucre à glacer pour la décoration

Préparation

- Préparer votre bacon et vos fruits et réserver.
- Dans un bol, mélanger les ingrédients du mélange de ricotta. Réserver.
- Battre les oeufs dans un autre bol.
- Ajouter le lait, le sucre, l'extrait de vanille et la crème. Bien mélanger.
- Dans un poêlon, faire fondre le beurre.
- Imbiber les bâtonnets de pain du mélange d'œufs.
- Faire cuire 6-8 bâtonnets de pain à la fois dans la poêle et réserver. Réserver dans sur une plaque au four au mode réchaud. Répéter pour les autres.
- Déposer les ingrédients et les bâtonnets de pain doré sur un grand papier parchemin au centre de la table. Faire couler un filet de sirop d'érable et saupoudrer légèrement de sucre à glacer. Déguster !