

Temps de cuisson : 6 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 12 tranches



Recette de pain doré aux raisins

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

Marche à suivre :

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!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/11/pain-dore-revisite-vive-les-raisins.html>