

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 8 pains dorés



Pain doré à la ricotta au sirop d'érable et amandes

Ingrédients :

- 8 tranches de pain blanc Stonemill
- Beurre
- 3 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 :

- Pépites de sucre d'érable au goût
- Sirop d'érable au goût

Marche à suivre :

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients du mélange de ricotta. Réserver.
2. Battre les oeufs dans un autre bol.
3. Ajouter le lait, le sucre, l'extrait de vanille et la crème. Bien mélanger.



4. Dans un poêlon, faire fondre le beurre.
5. Imbiber les tranches de pain du mélange d'œufs.
6. Faire cuire une à deux tranches de pain à la fois dans la poêle et réserver. Répéter pour les autres.
7. Servir en garnissant du mélange de ricotta, de pépites de sucre d'érable et de sirop d'érable.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/03/slow-food.html>