



Autre

Pain perdu fourré à la banane

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tranches de pain blanc
8 œufs
8 cuillères à soupe de crème
cannelle en poudre
4 bananes (en rondelles)
8 cuillères à soupe de beurre d'arachide
sucre en poudre
beurre

Méthode de préparation

Battez bien les œufs et mélangez-les à la crème. Assaisonnez avec la canelle en poudre. Trempez brièvement les tranches de pain dans le mélange d'œufs. Tartinez un côté des tranches avec le beurre de cacahuète.

Disposez les bananes entre deux tranches de pain et cuisez les tartines dans du beurre jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur dorée et que le beurre de cacahuète commence à fondre. Délicieux avec des fruits frais.

