



Plats d'accompagnement

Pains perdus

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe sirop d'érable
1 sachet de sucre vanillé
100 millilitres de lait
1 poignée de myrtille
2 œufs (battus)
4 pain brioche

Méthode de préparation

Placez au milieu de la table une assiette profonde avec le lait et le sucre vanillé et une autre assiette profonde avec les oeufs et laissez chacun à son tour tremper sa tranche de pain brioche dans le lait puis dans les oeufs.

Badigeonnez le plateau de l'appareil avec un peu de beurre et faites-y cuire les tranches de pain 5 minutes. Retournez-les puis cuisez-les encore 5 minutes.

Les 5 dernières minutes répartissez les myrtilles dans les poêlettes que vous mettez sous le gril de l'appareil.

Retirez les pains perdus du plateau, coupez-les en deux et parachevez-les avec des myrtilles chaudes et du sirop d'érable.

Ustensiles de cuisine

Raclette

