



Les plats principaux

Rouleaux de pain perdu

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tranches de pain blanc
4 cuillères à soupe de fromage à la crème
2 cuillères à soupe confiture (myrtilles)
2 cuillères à soupe de pâte de chocolat
1 œuf
80 millilitres de lait
1 cuillère à café de extrait de vanille
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
150 grammes de fruits
beurre

Méthode de préparation

Retirez les croûtes des tranches de pain et aplatissez celles-ci au rouleau à pâtisserie. Tartinez-les de fromage à la crème et d'un peu de confiture. Roulez le pain bien serré.

Battez l'œuf avec le lait et l'extrait de vanille puis trempez les rouleaux dans le mélange d'œuf.

Rôtissez les rouleaux bien dorés dans du beurre.

Chauffez la pâte de chocolat quelques secondes dans le micro-ondes.

Parachevez les rouleaux de pain perdu avec la pâte de chocolat et saupoudrez un peu de sucre en poudre. Servez avec les fruits frais.

Ustensiles de cuisine

Rouleau à pâtisserie
Micro-ondes

