

Recette de la cuisine ON y va

Pain doré en forme de cœur

Ingrédients:

- 4 tranches de pain
- 4 œufs
- 1/4 tasse de lait
- 1 c. à soupe de sucre (optionnel)
- 3/4 c. à thé de cannelle moulue
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à soupe de beurre



Préparation:

1. Dans un bol, mélanger la cannelle, le sucre, la vanille et le sel.
2. Dans un autre bol, casser les œufs et fouetter-les.
3. Combiner le mélange de sucre avec les œufs et remuer.
4. Verser le lait et remuer.
5. Recouvrir les deux côtés du pain avec le mélange d'œufs.
6. Préchauffer le poêlon à feu moyen et graisser légèrement avec du beurre.
7. Placer le pain dans le poêlon et laisser cuire de chaque côté.
8. Couper le pain doré en forme de cœur avec un couteau ou un emporte-pièce.
9. Arroser avec du sirop d'érable et ajouter d'autres garnitures au choix (du sucre à glacer, des pépites de chocolat, des baies et des bananes).