

DANS UN BOL, BÂTTEZ LES ŒUFS AVEC LE LAIT ET UNE PINCÉE DE CANNELLE. VERSEZ LE MÉLANGE DANS UNE ASSIETTE PROFONDE ET PLUS GRANDE QUE LES TRANCHES DE PAIN

PAIN PERDU aux myrtilles

FAITES FONDRE UN PEU DE BEURRE DANS LA MINI-POÊLE, À FEU MOYEN. TREMPEZ CHAQUE TRANCHE DE PAIN DANS LE MÉLANGE DANS L'ASSIETTE, JUSQU'À TOTALE ABSORPTION. LAISSEZ ÉGOUTTER ET DÉPOSEZ DANS LA POÊLE CHAUDE. FAITES CUIRE LE PAIN PERDU JUSQU'À CE QU'IL SOIT BIEN BRUN D'UN CÔTÉ, RETOURNEZ ET FAITES CUIRE L'AUTRE CÔTÉ.

SERVEZ CHAUD AVEC DU SIROP D'ÉRABLE ET DES MYRTHILLES FRAÎCHES.

SIROP D'ÉRABLE
MYRTHILLES FRAÎCHES



2 ŒUFS, 1 C. À C. DE CANNELLE



4 TRANCHES DE PAIN DE ME

