

IDÉE D'ACTIVITÉ

Semaine du : **lundi 27 avril**

au **vendredi 1 mai**

2020

TEM (16 à 18 ans)

PLUS (16 à 18 ans)

TITRE DE L'ACTIVITÉ : Recette : Pain perdu au sirop d'érable

Consigne / Descriptif :

Pour utiliser notre pain sec.



Préparation : 15 minutes

Repos : 5 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

4 belles tranches de pain bien sec

1 œuf

10cl de lait

1 sachet de sucre vanillé

30gr de beurre

3 cs de sucre en poudre

Sirop d'érable

Préparation :

1. Dans un plat creux, fouetter l'œuf et le sucre vanillé.
2. Couper des tranches de pain avec environ 1,5 cm d'épaisseur.
3. Plonger les tranches de pain dans le mélange d'œuf. Puis, les retourner une ou deux fois.
4. Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les tranches de pain pour les faire dorer. Retourner les tranches pour qu'elles soient dorées des deux côtés.
5. Saupoudrer une surface avec le sucre et retourner à nouveau pour la faire caraméliser. Faire de même avec l'autre surface.
6. Quand les tranches de pain sont dans une assiette, les napper de sirop d'érable.

BONNE DEGUSTATION !

Remarques :

Pour aller plus loin (références et liens) :