

Nuages dorés

Âge : 7 à 9 ans

Ingrédients :

- 8 tranches de pain
- 2 œufs
- 1/3 tasse de lait
- 1/3 tasse de sucre
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 c. à thé de cannelle

Étapes à suivre :

1. Retirer la croûte des tranches de pain, couper en cubes de 2,5 cm.
2. Rouler les cubes pour former des boules.
3. Dans un bol, fouetter les œufs, le lait et 1 c. à soupe de sucre.
4. Déposer quelques boules de pain dans la préparation aux œufs et laisser imbiber 30 secondes. Retirer et déposer dans une assiette.
5. Répéter l'étape 4 pour les autres boules de pain.
6. Dans une poêle antiadhésive, faire fondre le beurre à feu doux-moyen. Faire dorer les boules de pain sur toutes les faces de 2 à 3 minutes. Réserver les boules cuites au fur et à mesure dans une assiette.
7. Dans un bol, mélanger le reste du sucre avec la cannelle et enrober les boules de cette préparation.
8. Servir avec du sirop d'érable.

Recette inspirée de Le chef c'est moi!

