

Pain doré classique

SOURCE de protéines, vitamine B12, fibres (si pain à grains entiers)



Ingrédients

2	Œufs	2
½ tasse	Lait	125 ml
1 c. à thé	Extrait de vanille (facultatif)	15 ml
¼ c. à thé	Sel	1 ml
1 c. à soupe	Beurre ou margarine	15 ml
4	Tranches de pain	4



Préparation

1. Dans un plat peu profond, mélanger les œufs, le lait, la vanille et le sel.
2. Faire fondre le beurre dans une grande poêle, à feu modéré.
3. Tremper une tranche de pain à la fois dans le mélange aux œufs, 5 secondes de chaque côté.
4. Cuire le pain dans la poêle pour 1 à 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à qu'il soit doré.
5. Ajouter du beurre au besoin, pour empêcher le pain de coller à la poêle.
6. Placer le pain doré sur une plaque à pâtisserie et garder au chaud au four pendant la préparation du reste du pain.
7. Servir avec des fruits de saison, du beurre d'arachides, de la confiture, du sirop d'érable, ou du miel.



Astuce

Pour changer la saveur, ajouter des épices comme la muscade ou la cannelle !

Adapté de : lesœufs.ca