



Pain doré

INGRÉDIENTS :

- 5 Tranches de pain blanc
- 250 ml Bière
- 2 c a table Sucre
- 2 Oeufs entiers
- 125 ml Lait tiède
- $\frac{1}{4}$ c à thé Muscade râpée
- Beurre pour la cuisson

PRÉPARATION :

Battre les œufs légèrement, ajouter le sucre, le lait, la bière et la muscade. Tremper 2 tranches de pain à la fois dans la mélange de bière, durant 2 ou 3 minutes. Égoutter et déposer dans une poêle chaude dans laquelle on aura laissé fondre quelques noisettes de beurre. Cuire à feu modéré jusqu'à ce que le tout soit bien doré des deux côtés.

Servir arrosé de sirop d'érable ou saupoudré de sucre de fruit.

Thomas Green
Diamond Group

Tél. : 450 668-0330