

Pain doré ensoleillé



Temps de préparation : **15 minutes**

Temps total : **20 minutes**

Portions **4**

1. 3 œufs

2. 250 ml (1 tasse) de lait

3. Un soupçon de vanille ou de cannelle, au choix

4. 30 ml (2 c. à soupe) de zeste d'orange

5. Jus de deux oranges

6. Au goût, beurre ou huile

7. 8 tranches de pain Le Canneberges et orange Compliments

8. 750 ml (3 tasses) d'agrumes au choix pelés et coupés en suprêmes*

9. Au goût, sirop d'érable

Méthode

1. Dans un bol, battre à la main les oeufs et le lait jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Ajouter la vanille, le zeste et le jus d'orange.
3. Faire chauffer un peu de beurre ou d'huile dans une poêle à feu moyen-vif.
4. Tremper les tranches de pain dans le mélange d'oeufs de chaque côté jusqu'à ce que le pain en soit bien imbibé.
5. Déposer les tranches de pain dans la poêle et les retourner lorsque le dessous est doré.
6. Servir avec des suprêmes d'agrumes et du sirop d'érable.

* Pour apprendre facilement à faire des suprêmes d'agrumes, visionnez la capsule de Ricardo.