

RECETTE

Baked French Toasts au Nutella® et aux pommes séchées

Moyen

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 4-PERSONNES (1 Baked French Toast par personne)

4 tranches de pain (environ 92-g)

2 œufs (100-g)

120-ml de lait (1/2 tasse)

3-ml d'extrait de vanille

1-g de sel de mer

10-ml d'huile de noix de coco ou d'huile végétale

120-g de pomme (1 pomme)

60-g de Nutella®



Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15-g de Nutella® par personne pour se régaler!

PRÉPARATION

1

Préchauffer le four à 175°C. Recouvrir un plateau à pâtisserie de papier sulfurisé.

Couper les pommes à la mandoline en tranches fines (retirer le trognon et les pépins). Disposer les tranches de pomme sur le plat les unes à côté des autres sans qu'elles se chevauchent, puis cuire pendant 90 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

Pendant ce temps, couper chaque tranche de pain pour former 2 triangles.

2

Dans un bol peu profond, mélanger les œufs, le lait, la vanille et le sel.

Graisser à l'huile le fond du plat de cuisson.

Tremper chaque tranche de pain dans l'appareil et les déposer sur le plat de cuisson.

3

Cuire pendant 25 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites à l'intérieur et dorées.

Parsemer les tranches de pain de morceaux de pomme et garnir de Nutella®.

Servir chaud.