

Pain doré étoilé avec tartinaute aux noisettes NUTELLA®

Facile

12 h 40 min



INGRÉDIENTS

pour 8 portions

2 œufs

$\frac{3}{4}$ tasse (160 ml) de lait

1 $\frac{1}{2}$ c. à table (20 g) de sucre

8 tranches de brioche non fraîche

1 $\frac{1}{2}$ c. à table (20 g) de beurre

Une pincée de cannelle

3 c. à table (40 g) de tartinaute aux noisettes NUTELLA®

Sucre à glacer pour décorer

ÉTAPES



1

La veille, placer les tranches de brioche sur une grille sur le comptoir et les laisser sécher toute la nuit.

Le matin, fouetter les œufs, le sucre, le lait et la cannelle.

Chauffer une noisette de beurre dans une poêle antiadhésive à feu moyen.

Tremper quelques tranches de brioche dans le mélange d'œufs pendant quelques secondes.



2

Cuire une tranche de brioche pendant 2 minutes d'un côté. Tourner et cuire 2 minutes de plus.

Mettre le pain doré dans une assiette et faire la même chose avec toutes les autres tranches de brioche.



3

En utilisant un grand emporte-pièce en forme d'étoile, couper toutes les tranches de pain doré.

**4**

Étendre 1 c. à thé (5 g) de tartinaide aux noisettes NUTELLA® sur chaque étoile.

Empiler 2 tranches, puis décorer avec du sucre à glacer et de la tartinaide aux noisettes NUTELLA®, manger immédiatement.