

# Pain doré « surprise » des Fêtes avec tartinaute aux noisettes NUTELLA®

Moyen

25 min



## INGRÉDIENTS

**pour 4 portions**

8 tranches de pain

3 œufs

$\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) de lait

$\frac{1}{2}$  c. à thé (2,5 ml) de vanille

Une pincée de sel

4 c. à table (60 ml) de tartinaute aux noisettes  
NUTELLA®, 1 c. à table par portion

## ÉTAPES

**1**

Dans un petit bol, battre les œufs, le lait et la vanille, puis verser dans un contenant peu profond. Placer 4 tranches de pain sur une planche à découper. En utilisant un emporte-pièce d'une forme des Fêtes, couper le centre de chaque tranche de pain. Garder les 4 autres tranches entières.

**2**

Tremper tous les morceaux de pain dans le mélange d'œufs. Dans une poêle antiadhésive, cuire chaque tranche jusqu'à ce qu'elle soit dorée, un côté à la fois.

**3**

Étendre de la tartina aux noisettes NUTELLA® sur les 4 tranches entières. Déposer une tranche dont le centre est coupé sur chaque tranche entière de façon à ce que la tartina aux noisettes NUTELLA® soit visible.

Servir chaud avec un verre de lait et des fruits.

Conseil : les morceaux de pain coupés n'ont pas à aller à la poubelle; ils peuvent être utilisés comme petits morceaux de pain doré.