

RECETTE

Pain doré farci avec pommes et Nutella®

Moyen

30 min



INGRÉDIENTS

pour 4 portions

1/4 tasse (60 ml) de Nutella®

8 tranches de pain de blé entier

1 petite pomme rouge, évidée et tranchée finement

1 tasse de lait

2 œufs

1 c. à thé (5 ml) de vanille

2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé, divisé



**Pour préparer cette
délicieuse recette, 15 g de
Nutella® par personne
suffisent!**

ÉTAPES

- 1** Étaler le Nutella® sur la moitié des tranches de pain. Placer 5 tranches de pommes sur chaque tranche de pain. Former un sandwich avec le reste du pain.
- 2** Dans un plat peu profond, mélanger le lait, les œufs et la vanille. Tremper les sandwiches dans le mélange de lait, le tournant pour bien enrober.
- 3** Faire chauffer une grande poêle à feu moyen et faire fondre la moitié du beurre. Cuire 2 sandwiches, en tournant une fois, environ 4 minutes ou jusqu'à ce que dorés et croustillants. Répéter avec le reste des ingrédients. Pour servir, couper en deux.