

RECETTE

Étoiles de pain perdu au Nutella®

Facile

4 Portions

12 h 40 min



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

2 œufs

160 ml de lait

20 g de sucre en poudre

8 tranches de brioche

20 g de beurre

Une pincée de cannelle

40 g de Nutella®

Du sucre glace pour décorer



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

PRÉPARATION



- 1** | La veille au soir, disposez les tranches de brioches sur une grille et laissez-les sur le plan de travail sécher toute une nuit. Le lendemain matin, fouettez ensemble les œufs, le sucre, le lait et la cannelle. Faites chauffer une noisette de beurre dans une poêle antiadhésive sur feu moyen. Trempez une tranche de brioche dans le mélange liquide pendant quelques secondes.



- 2** | Faites cuire la tranche de brioche pendant 2 minutes sur une face. Retournez-la délicatement et faites-la cuire 2 minutes sur l'autre face. Déposez le pain perdu sur une assiette puis répétez l'opération avec les tranches de brioche restantes.



- 3** | À l'aide d'un grand emporte-pièce en forme d'étoile, découpez le pain perdu.

**4**

Tartinez 5 g de Nutella® sur chaque étoile. Superposez 2 étoiles ensemble, décorez avec du sucre glace et du Nutella® et dégustez immédiatement.

**Partagez la recette avec le hashtag
#recettenutella**