RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

Crous Grenoble Alpes

LA RECETTE DE NOVEMBRE

Pain perdu façon cinnamon roll



Ingrédients:

- 1 pomme
- Canelle
- Pain de mie complet 4 tranches
- 1 oeuf
- 100 ml de lait
- 1 cuillère à café de sucre
- Beurre

Préparation :

1. Mets dans une poêle, sur feu doux, la pomme coupée en petits morceaux avec de la cannelle. Couvre et laisse mijoter.
2. Mélange le lait, le blanc d'œuf, le sucre et la cannelle. Fouette jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Trempe les tranches de pain de mie dans le mélange, une par une, afin qu'elles s'imprègnent sans se déchirer. Laisse-les absorber le liquide quelques secondes de chaque côté.
4. Fais chauffer une grande poêle à feu doux à moyen, puis ajoute le beurre.
5. Dépose les tranches de pain imbibées dans la poêle chaude et laisse-les cuire quelques minutes sur la première face. Retourne-les délicatement lorsque le dessous est bien doré. Poursuis la cuisson de l'autre côté jusqu'à obtenir une belle coloration dorée et régulière.
6. Une fois les tranches bien dorées, dépose-les dans une assiette et recouvre-les de pommes à la cannelle.



💡 **Mon astuce perso**

Cette recette se mange chaude ou froide! Un goûter équilibré et gourmand !