

Pain Perdu Roulé " French Toast Roll Ups "



Ici je vous mets deux façons de préparer ces cigares, la première nécessite une cuisson à la poêle avec un peu de beurre et la seconde est une cuisson au four (plus adaptée si vous êtes nombreux)

La recette pour 10 à 12 « French Toast Roll-Ups »

Il vous faut 12 tranches de pain de mie sans la croûte (ou des tranches de brioches pour les plus gourmands)

2 œufs

6 cuil. à soupe de lait environ (moi je mets au pif)

1 cuil. à soupe de sucre ou 1 sachet de sucre vanille (ou les deux au même temps)

Du Nutella

Des fraises

Du beurre pour la poêle

Aplatir les tranches de pain de mie (photo 1)



Etaler sur l'extrémité du Nutella, et quelques morceaux de fraises ou de banane par exemple (photo 2)



Enrouler chaque tranche (photo 3)

Mélanger les œufs avec le lait et le sucre,



et plonger chaque cigare dedans avant de les mettre à dorer sur une poêle bien beurrée.



Enrouler enfin dans du sucre et déguster aussitôt !

Version à la poêle



Version au four

Pour la version au four, il suffit de placer les cigares imbibés dans un plat allant au four (préalablement beurré), verser le reste d'œuf/ lait dessus et mettre à dorer dans un four préchauffé à 160°C pendant une vingtaine de minutes,

Saupoudrer de sucre et servir chaud accompagné de ganache au chocolat, miel, ou sirop d'érable... selon votre goût!

(mais personnellement je les préfère cuits à la poêle ;)