

Pain perdu au sirop d'érable

6 tranches de pain rassis

3 oeufs

25 cl de lait

12.5 cl de sirop d'érable (ou remplacer par 30cl de lait)

3 cuillères de soupe de cassonade

Cannelle au goût

Beurre

Mettez d'abord les oeufs, le lait et le sirop d'érable dans un bol assez grand pour accueillir une tranche de pain. Après avoir bien mélangé, rajoutez la cassonade et la cannelle. Ensuite, trempez bien une tranche de pain dans le mélange.

Dans une poêle, faites fondre assez de beurre pour couvrir le fond.

Faites ensuite dorer des deux côtés la tranche de pain trempée. N'ayez pas peur de légèrement la brûler, cela donnera du croustillant à votre plat.

ET VERSION SALÉE....

2 œufs, 25cl de lait, Poivre, très peu de sel, Noix de muscade, Fromage (emmental ou conté), beurre

Battez les oeufs, le lait, poivre et sel et une partie du fromage. Trempez le pain et faire revenir à la poêle les tranches de pain recouvertes du fromage restant.