

Biscuit façon pain perdu

Ingrédients : base pain perdus, avoine, graines de sésame à volonté, lait, confiture ou mélasse.

Préparation : Faire macérer les céréales dans un saladier avec le lait, puis du jus extrait de confiture assez liquide pour apporter le goût sucré caramélisé. Pour obtenir une consistance légère et crémeuse vous pouvez ajouter de la crème fraîche ou du mascarpone. La pâte doit en avoir une consistance moyennement épaisse

Faire cuire au four préchauffé à 180° pendant environ 30 min.

Pour donner plus de goût à la pâte, vous pouvez ajouter du gingembre râpé, de la cannelle en poudre, de la fleur d'oranger...

A servir accompagné de confiture ou de fromage frais.