

Pain doré à la Pierrot (Le palais gourmand)

6 oeufs

1/2 tasse (125 ml) de lait

1 c. à thé de sirop d'érable

1 c. à thé d'extrait de vanille

1/2 c. à thé de cannelle moulue

1/4 de c. à thé de muscade moulue

8 grosses tranches de pain ménage

Sirop d'érable pour garnir

Dans un bol profond, battre les oeufs à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Ajouter le lait, le sirop d'érable, l'extrait de vanille, la cannelle et la muscade. Très bien mélanger encore avec le fouet pour uniformiser. Bien tremper de chaque côté, chacune des tranches de pain et faire cuire dans un poêlon avec du beurre fondu. Cuire jusqu'à texture désiré en retournant 1 fois. Servir avec des fruits frais et du sirop d'érable.