



Pour 4 à 6 personnes

1 baguette rassise de 2 jours, coupée en tranches de 2 cm

2 tasses (500 ml) de lait

6 oeufs

1/2 tasse (100 g) de sucre

Cannelle en poudre pour saupoudrer

Beurre pour la cuisson

Sucre à glacer pour saupoudrer

Dans un grand plat, mettre les tranches de baguette, sans qu'elles ne se chevauchent.

Tiédire le lait au micro-onde. Ajouter le sucre jusqu'à ce qu'il soit dissout. Ajouter les oeufs battus en omelette et bien mélanger.

Verser la préparation sur les tranches de baguettes et laissez imbiber pendant 20 minutes, puis retourner les tranches et laisser imbiber de nouveau 20 minutes.

Dans une grande poêle, fondre du beurre à feu moyen. Ajouter les tranches de baguette et cuire pendant environ 2 minutes, ou jusqu'à ce que les tranches soient dorées. Saupoudrer au goût de cannelle.

Retourner les tranches et poursuivre la cuisson encore 2 à 4 minutes.

Déposer les tranches cuites dans un plat et saupoudrer de sucre à glacer et servir aussitôt.