



# Pain doré des champs

## Ingrédients

- 2 œufs
- 30 ml (2 cuillerées à soupe) de lait
- 35 g (3 cuillerées à soupe) de cassonade
- 4 tranches de pain
- 350 g (2 tasses) de fraises, coupées en morceaux, et de framboises, fraîches ou congelées



## Étapes de la préparation



**1** Mélange à la fourchette les œufs, le lait et 15 ml (1 c. à soupe) de cassonade.

**2** Trempe une à une les tranches de pain dans le mélange. Imprègne bien chaque côté de la tranche.

**3** Enduis le moule à muffins avec une matière grasse afin que le pain ne colle pas. Mets une tranche de pain dans chacune des cavités du moule. Pousse délicatement sur le bord de la tranche vers le bas afin de bien l'insérer, tout en formant un creux sans la déchirer.



**4** Fais cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 10 minutes.

**5** Pendant ce temps, fais revenir les fruits dans une poêle avec le reste de la cassonade. Cela, pour les réchauffer et en faire un sirop.

Sers les coupes de pain doré avec le coulis de fruits.



Pour un déjeuner plus complet, sers les coupes de pain doré avec du fromage frais (style Quark ou fromage blanc) ou du fromage cottage. Ainsi que des petits fruits ou des noix.



Choisis différentes sortes de pain comme du pain aux noix ou de grains entiers pour varier la recette.