



Pain perdu au lard croustillant et sirop d'érable

Un des plats préférés de tous les américains, parfait pour un brunch le weekend.

En un clin d'œil

- Recette créée par Genius
- Pour 1 personne
- Préparation 5 minutes
- Temps de cuisson 10 minutes

Cette recette nécessite

- Pain de mie blanc spécial sandwich

Ingrédients

- Sel, poivre
- 2 œufs battus dans un plat peu profond ou dans une assiette à soupe
- 2 fines tranches de pain de mie blanc ou complet sans gluten Genius, sans croûte
- 1 cuillère à soupe d'huile à frire
- 4 tranches de lard
- Sirop d'érable (facultatif)

Préparation

1. Préchauffez le four à 130°C/ 250°F/gaz sur 1 ou 2. Assaisonnez les œufs battus.
2. Coupez le pain en diagonale. Trempez les tranches de pain dans les œufs battus jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes.
3. Chauffez l'huile dans une poêle et faites frire le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Placez dans le four chaud.
4. Faites frire dans la graisse du lard le pain trempé dans les œufs jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés.
5. Disposez deux tranches de pain aux œufs et deux tranches de bacon sur chaque assiette. Parsemez, le cas échéant, de sirop d'érable et servez immédiatement.