

Pain dorée au chocolat et aux framboises

Ingrédients

Pain au chocolat, *NaturoBio*

1 tasse de framboises

Coulis de framboises, *Les P'tits Fruits Champêtres*

Sucre glace

1 œuf

2 c. à soupe de lait

Vanille

Sel

Préparation

1. Mélanger l'œuf, le lait, la vanille et le sel. Réserver
2. Trancher le pain de façon épaisse environ 3 cm.
3. Tremper le pain dans l'appareil à pain dorée.
4. Faire cuire dans une poêle à feu moyen.
5. Déposer dans une assiette. Garnir généreusement de framboises et verser du coulis de framboises sur le tout.
6. Saupoudrer de sucre glace pour terminer.
7. Servir immédiatement.