



UN SUCCÈS GARANTI

Tu veux faire fondre tes parents? Verse le coulis de fraises dans l'assiette. Une fois que le pain doré est cuit, découpe un petit cœur dans chaque tranche à l'aide d'un emporte-pièce puis dépose la tranche sur le coulis.

Le petit cœur, c'est gagnant à la Saint-Valentin, mais ce l'est encore plus quand ils ne s'y attendent pas.

Pain doré et coulis de fraises

TU TE DEMANDES COMMENT FAIRE OUBLIER TA PETITE GAFFE DE LA VEILLE ? DU BON PAIN DORÉ POUR TES PARENTS, PRÉPARÉ AVEC AMOUR... MAIS TU PEUX TOUJOURS DÉCIDER D'ASSUMER TA GAFFE, ET LE MANGER TOI-MÊME !

préparation 25 minutes / **cuisson** 10 minutes / **portions** 2

COULIS DE FRAISES

500 ml (2 tasses) de fraises fraîches ou surgelées, décongelées

60 ml (¼ tasse) de sucre

PAIN DORÉ

250 ml (1 tasse) de lait

60 ml (¼ tasse) de sucre

2 œufs

2,5 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille

4 tranches de pain blanc

30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé

COULIS DE FRAISES

1 Au mélangeur, réduire les fraises et le sucre en purée lisse. Conserver le coulis au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

PAIN DORÉ

2 Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le lait, le sucre, les œufs et la vanille. Réserver.

3 Tremper chaque tranche de pain, une à la fois, dans la préparation aux œufs en la laissant bien s'imbibler. Déposer les tranches sur une assiette en attendant de les cuire.

4 Dans une poêle antiadhésive à feu moyen-doux, fondre la moitié du beurre (15 ml/1 c. à soupe). Déposer deux tranches de pain à la fois dans la poêle. Cuire environ 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que ce soit bien doré. Réserver les pains dorés au chaud dans un four préchauffé à 95°C (200°F) sur une plaque de cuisson, le temps de cuire les autres pains.

5 Servir le pain doré avec le coulis de fraises ou du sirop d'érable et des fruits.