



762, avenue Bloomfield
Outremont QC H2V 3S3

Carotteetpersil@yahoo.ca
Tél. : (514) 274-8969
Télec. : (514) 274-9694

ATELIER PETIT BRUNCH AU LIT

Pain doré

2 œufs
½ à 2/3 tasse de lait
1 ou 2 c.à soupe de sucre ou de sirop d'érable
1 pincée de sel
4 tranches de pain
Suggestion de parfums : vanille, essence d'amande, muscade, cannelle ou zeste d'orange



Battre ensemble les œufs, le lait, le sucre ou le sirop d'érable. Imbiber les tranches de pain sur les deux côtés. Cuire dans une poêle beurrée à chaleur moyenne/chaude.

Pain doré au chocolat :

Après avoir imbibé le pain du mélange, le déposer dans la poêle, ajouter des morceaux de chocolat mi-sucré. Poser une seconde tranche de pain imbibé par-dessus. Laisser cuire quelques minutes. Tourner délicatement pour griller l'autre face. Accompagner de quartiers d'orange.

Salade de fruits (recette à faire à la maison)

1 cantaloup
Quelques fraises
2 c.à. soupe de jus d'orange
1 feuilles de menthe finement hachées
Sirop d'érable ou sucre biologique au goût

Faire des boules avec la cantaloup à l'aide d'une cuillère parisienne. Couper les fraises en tranche. Ajouter les autres ingrédients.

Déposer le tout sur un plateau avec une petite décoration (fleur, bricolage ou autre) et servir au lit.