



# PAIN DORÉ À LA VANILLE

Une expérience de déjeuner incroyable.



**TEMPS DE PRÉPARATION**  
15 minutes



**TEMPS DE CUISSON**  
15 minutes



**DONNE**  
24 tranches

## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, fouetter les œufs pour les briser. Incorporer le Silk, la cannelle, la muscade et la vanille en fouettant jusqu'à homogénéité.
2. Faire chauffer une plaque de cuisson ou une poêle à feu moyen-vif et graisser ou beurrer légèrement.
3. Tremper chaque tranche de pain dans le mélange d'œufs en veillant à bien enrober les deux côtés. Laisser l'excédent s'égoutter et mettre sur la plaque chauffante. Faire cuire environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le bas soit doré, retourner et faire cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit doré. Répéter avec le reste des ingrédients.

**CONSEIL :** Si vous avez besoin que le pain doré soit servi en même temps, assurez-vous de garder les pains terminés dans un four à basse température pour rester au chaud avant le service.

## INGRÉDIENTS

8 gros œufs  
2 ½ tassez (650 mL) de boisson au soja ou aux amandes Silk à la vanille ou originale à la noix de coco  
1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue  
¼ c. à thé (1 mL) de muscade moulue  
4 c. à thé (20 mL) d'extrait de vanille ou d'amande  
24 tranches de pain français ou brioche

### Par portion (1 tranche)

270	calories
8 g	de lipides
1,5 g	de gras saturés
0 g	de gras trans
38 g	de glucides
2 g	de fibres
3 g	de sucre
10 g	de protéines
65 mg	de cholestérol
450 mg	de sodium
150 mg	de potassium
75 mg	de calcium
2,5 mg	de fer



[danonefoodservice.ca/fr](https://danonefoodservice.ca/fr)

