



# Pain perdu au mascarpone et aux myrtilles



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 œufs  
4 décilitres de lait  
1 cuillerée à thé de cannelle  
2 sachets de sucre vanillé  
8 tranches de pain  
beurre  
250 grammes de mascarpone  
4 cuillères à soupe de miel (ou de sirop d'agave)  
400 grammes de myrtilles  
sucre glace  
menthe

## Méthode de préparation

- 1.** Faites mousser les œufs avec le lait, la cannelle et le sucre vanillé.
- 2.** Passez les tranches de pain dans ce mélange.
- 3.** Faites-les ensuite dorer dans du beurre.
- 4.** Fouettez le mascarpone avec le miel pour obtenir une consistance légère. Servez avec le pain.
- 5.** Garnissez de myrtilles.
- 6.** Saupoudrez de sucre glace et ajoutez quelques feuilles de menthe.