



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.