



# Pain perdu aux canneberges et au miel



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 œufs  
5 décilitres de lait  
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre  
1 sachet d'airelles fraîches  
2 cuillères à soupe d'eau  
3 cuillères à soupe sucre impalpable  
3 cuillères à soupe de beurre  
8 tranches de pain blanc  
miel liquide (à votre convenance)

## Méthode de préparation

- 1.** Battez les œufs avec le lait et ajoutez la cannelle en poudre.
- 2.** Mettez les canneberges dans un poêlon avec 2 cuillères à soupe d'eau et le sucre glace. Portez à ébullition et remuez jusqu'à ce que les canneberges s'ouvrent. Retirez du feu.
- 3.** Faites fondre 1 cuillère à soupe de beurre dans une poêle.
- 4.** Trempez les tranches de pain une par une dans le mélange aux œufs. Faites revenir 2 à 3 tranches dans le beurre. Retournez-les pour qu'elles dorent bien. Refaites fondre du beurre pour cuire les différentes portions de pain.
- 5.** Garnissez 4 tranches de canneberges et recouvrez-les d'une autre tranche. Pressez-les bien. Coupez-les ensuite en deux.
- 6.** Servez deux moitiés par personne. Décorez de miel liquide.