

# metro



## Pain doré au fromage à la crème

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 3 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

8 Tranches de pain croûté d'environ 1.5 cm (1/2 po) d'épaisseur, rassis de préférence

125 g (4 oz) Fromage à la crème canadien, ramolli

125 ml (1/2 tasse) Confiture de framboises

4 Oeuf

125 ml (1/2 tasse) Lait

2 ml (1/2 c. à thé) Extrait de vanille

15 ml (1 c. à soupe) Huile végétale

### Préparation

Tartiner uniformément le fromage sur 4 tranches de pain. Étaler la confiture par-dessus. Couvrir des 4 autres tranches de pain.

Battre les oeufs avec le lait et l'extrait de vanille dans un plat peu profond, juste assez grand pour contenir les 4 sandwiches.

Placer les sandwiches dans le plat et les imbiber du mélange aux oeufs des deux côtés.

Faire chauffer l'huile à feu mi-doux dans une poêle antiadhésive. Faire dorer les sandwiches de 2 1/2 à 3 minutes de chaque côté. Saupoudrer de sucre à glacer et servir.

Source : Féd. producteurs de lait du Québec

### Accords vins et mets



#### Fruité et doux

Ces vins ou cidres se distinguent par la présence de sucre. Généralement demi-secs ou demi-doux, ils s'affirment par des notes de fruits mûrs.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

Sucre à glacer

## Mentions légales

---

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---