

Cocotte de pain perdu aux bleuets

Tupperware®

Donne 4 portions

Portion : ¼ du plat (4 oz/115 g)

8 tranches de pain blanc
3 gros oeufs
1 ½ tasse de lait entier
¼ tasse de sirop d'érable
1 c. à soupe de Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille
½ tasse de bleuets frais
pincée de sel

Trancher le pain en gros triangles. Mettre de côté. Casser les oeufs dans le Plat Superpo-cuisson TupperOndes^{MC} de 3 pt/3 L. Ajouter le lait, le sirop, le mélange pour assaisonnement et le sel. Fouetter pour bien combiner. Éparpiller des bleuets sur le dessus. Ajouter les tranches de pain et presser le pain dans la crème anglaise pour l'imbiber. Mettre le couvercle sur le plat et mettre aux micro-ondes à une intensité de 50 % pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation gonfle comme un soufflé, et qu'un cure-dent introduit au centre en ressorte propre. Laisser reposer, à couvert, cinq minutes. Servir avec du sirop d'érable supplémentaire

Cocotte de pain perdu aux bleuets

Tupperware®

Donne 4 portions

Portion : ¼ du plat (4 oz/115 g)

8 tranches de pain blanc
3 gros oeufs
1 ½ tasse de lait entier
¼ tasse de sirop d'érable
1 c. à soupe de Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille
½ tasse de bleuets frais
pincée de sel

Trancher le pain en gros triangles. Mettre de côté. Casser les oeufs dans le Plat Superpo-cuisson TupperOndes^{MC} de 3 pt/3 L. Ajouter le lait, le sirop, le mélange pour assaisonnement et le sel. Fouetter pour bien combiner. Éparpiller des bleuets sur le dessus. Ajouter les tranches de pain et presser le pain dans la crème anglaise pour l'imbiber. Mettre le couvercle sur le plat et mettre aux micro-ondes à une intensité de 50 % pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation gonfle comme un soufflé, et qu'un cure-dent introduit au centre en ressorte propre. Laisser reposer, à couvert, cinq minutes. Servir avec du sirop d'érable supplémentaire

Cocotte de pain perdu aux bleuets

Tupperware®

Donne 4 portions

Portion : ¼ du plat (4 oz/115 g)

8 tranches de pain blanc
3 gros oeufs
1 ½ tasse de lait entier
¼ tasse de sirop d'érable
1 c. à soupe de Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille
½ tasse de bleuets frais
pincée de sel

Trancher le pain en gros triangles. Mettre de côté. Casser les oeufs dans le Plat Superpo-cuisson TupperOndes^{MC} de 3 pt/3 L. Ajouter le lait, le sirop, le mélange pour assaisonnement et le sel. Fouetter pour bien combiner. Éparpiller des bleuets sur le dessus. Ajouter les tranches de pain et presser le pain dans la crème anglaise pour l'imbiber. Mettre le couvercle sur le plat et mettre aux micro-ondes à une intensité de 50 % pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation gonfle comme un soufflé, et qu'un cure-dent introduit au centre en ressorte propre. Laisser reposer, à couvert, cinq minutes. Servir avec du sirop d'érable supplémentaire

Cocotte de pain perdu aux bleuets

Tupperware®

Donne 4 portions

Portion : ¼ du plat (4 oz/115 g)

8 tranches de pain blanc
3 gros oeufs
1 ½ tasse de lait entier
¼ tasse de sirop d'érable
1 c. à soupe de Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille
½ tasse de bleuets frais
pincée de sel

Trancher le pain en gros triangles. Mettre de côté. Casser les oeufs dans le Plat Superpo-cuisson TupperOndes^{MC} de 3 pt/3 L. Ajouter le lait, le sirop, le mélange pour assaisonnement et le sel. Fouetter pour bien combiner. Éparpiller des bleuets sur le dessus. Ajouter les tranches de pain et presser le pain dans la crème anglaise pour l'imbiber. Mettre le couvercle sur le plat et mettre aux micro-ondes à une intensité de 50 % pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation gonfle comme un soufflé, et qu'un cure-dent introduit au centre en ressorte propre. Laisser reposer, à couvert, cinq minutes. Servir avec du sirop d'érable supplémentaire