



TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes
TOTAL : 15 minutes
PORTIONS : 2 portions, 1 sandwich chacune

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain au raisin et à la cannelle
- 1/4 tasse fromage à la crème à tartiner *Philadelphia*
- 60 g jambon de charcuterie tranché mince (environ 6 tranches)
- 2 œufs
- 2 c. à table lait
- 2 c. à thé sucre
- 2 c. à table sirop d'érable pur

ÉQUIPEMENT

- planche à découper
- 2 couteaux à pain
- assiette à tarte en verre ou plat de cuisson carré
- fouet
- tasse à mesurer les ingrédients secs de 1/4 tasse
- 1 ensemble de cuillères à mesurer
- grande poêle antiadhésive
- spatule en métal



1. TARTINE le fromage à la crème à tartiner sur deux tranches de pain. Garnis-les de jambon et couvre-les ensuite avec les deux tranches de pain qui restent. Presse légèrement ensemble les rebords du pain pour sceller les sandwichs.



2. BATS les œufs, le lait et le sucre à la fourchette, dans l'assiette à tarte ou le plat de cuisson carré, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

3. TREMPE les sandwichs dans le mélange d'œufs en renversant le sandwich pour bien humecter les deux faces.



4. VAPORISE de l'enduit de cuisine dans une grande poêle antiadhésive et fais-la chauffer à feu moyen. (Demande à un adulte de faire cette étape.) Mets les sandwichs à la poêle, laisse-les cuire pendant 2 min pour chaque côté, jusqu'à ce que les deux faces soient bien dorées. Sers les sandwichs avec du sirop d'érable.

