

Toasts français à la crème d'amande ou « pains-perdus aux amandes »

Ingrédients pour 3 portions

- 1 pot de crème d'amande
- 6 tranches de pain
- toasts
- 1 œuf (entier)
- un peu de sel marin non raffiné ou petimezi ou oxymelon
- 2 à 3 cuillères à soupe de beurre
- ½ tasse de lait frais

Préparation

Coupez le pain en tranches rondes à l'aide d'une tasse ou un verre.

Étaler sur chaque tranche 1 cuillère à café de crème d'amande au centre du pain. Accolez les tranches de pain, en paires. Dans un petit bol fouettez légèrement l'œuf et le lait.

Faites chauffer le beurre dans une grande poêle à feu moyen-élevé.

Trempez rapidement de chaque côté le sandwich dans le mélange d'œufs, puis mettez-le dans la poêle. Répétez la même chose avec les autres sandwiches.

Laissez cuire chaque côté pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Retirez-les de la poêle et saupoudrez immédiatement avec très peu de sel ou étalez de la crème d'amandes ou du petimezi ou du oxymelon (sorte de balsamic grec antique/oxos=vinaigre et miel) selon les goûts.

Servez en petit déjeuner chaud ou comme collation, froid.

Tips: Vous pouvez utiliser bien sûr, le classique, sucre de canne, brun.

Καλή όρεξη. !!!