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.**