

Pain perdu au mascarpone et aux myrtilles

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 œufs
4 décilitres de lait
1 cuillerée à thé de cannelle
2 sachets de sucre vanillé
8 tranches de pain
beurre
250 grammes de mascarpone
4 cuillères à soupe de miel (ou de sirop d'agave)
400 grammes de myrtilles
sucre glace
menthe

Méthode de préparation

1. **Faites mousser les œufs avec le lait, la cannelle et le sucre vanillé.**
2. **Passez les tranches de pain dans ce mélange.**
3. **Faites-les ensuite dorer dans du beurre.**
4. **Fouettez le mascarpone avec le miel pour obtenir une consistance légère. Servez avec le pain.**
5. **Garnissez de myrtilles.**
6. **Saupoudrez de sucre glace et ajoutez quelques feuilles de menthe.**