



## Pain perdu et pommes caramélisées



### INGRÉDIENTS

Pour **8 personnes**:

- 8 tartines
- 4 œufs
- Un peu de lait
- 2 pommes
- 2 c. à s. de beurre
- 2 c. à s. de poudre au sucralose (recette traditionnelle = 4 c. à s. de sucre)

### PRÉPARATION

Battre les œufs avec un peu de lait dans un bol large.

Préchauffer une poêle. Y faire fondre une cuillère à soupe de beurre.

Tremper brièvement les tartines dans le mélange œufs/lait et les poêler jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (2 à 3 minutes de chaque côté).

Pendant ce temps, éplucher les pommes et les couper en fines tranches. Mettre le reste du beurre avec le sucralose dans une autre poêle et porter à ébullition. Ajouter les morceaux de pomme et les faire dorer.

Servir le pain perdu avec les morceaux de pommes caramélisées.



\*par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES  
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS**.eu