



Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



**Nombres de personnes :** 4  
**Temps de préparation :** 10 mn - **Cuisson :** 10 mn  
**Difficulté :** Facile



## Pain perdu aux amandes et bananes

### > Préparation

- Dans une casserole, réchauffez le sirop d'érable avec de l'extrait d'amande.
- Battez les oeufs dans un petit bol et incorporez la moitié des amandes.
- Coupez les bananes en tranches fines de 3mm. Disposez les tranches sur quatre morceaux de pain et saupoudrez le reste des amandes.
- Recouvrez des autres tranches de pain en appuyant fermement. Mettez ces sandwiches dans la mixture d'oeuf 30 secondes de chaque côté.
- Faites chauffer la noisette de beurre dans une poêle antiadhésive.
- Laissez dorer les sandwiches des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds.
- Pour servir, coupez chaque sandwich en deux et mettez-les sur une assiette de service.
- Couvrez de sirop d'érable à l'amande.

### Ingrédients

- 1 cuillère à café de beurre
- 4 oeufs
- 50 g d'amandes grillées
- 3 bananes
- 1 cl d'extrait d'amande amère
- 8 tranches de pain de mie
- 150 ml de sirop d'érable