

PAIN DORÉ FARCI À LA RICOTTA

Pour les matins de fin de semaine où vous aimeriez sortir pour le brunch, essayez plutôt ces magnifiques sandwiches faciles à préparer. L'été, nous adorons utiliser des pêches bien mûres et juteuses. Le reste de l'année, les fraises sucrées provenant de serres locales font parfaitement l'affaire.

 30 à 60 min  Aucune  6  Non

250 ml (1 tasse) de lait
2 œufs, légèrement battus
15 ml (1 c. à soupe) de graines de lin moulues
10 ml (2 c. à thé) d'extraît de vanille
2,5 ml (½ c. à thé) de sel de mer
250 ml (1 tasse) de ricotta, de préférence extra-lisse
30 ml (2 c. à soupe) de cassonade, légèrement tassée
1 grande miché de pain de grains entiers à la croûte croustillante, en tranches de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur (12 tranches)
12 grosses fraises, tranchées finement
15 ml (1 c. à soupe) de beurre non salé*, ramolli
60 ml (¼ tasse) de noix de coco râpée non sucrée

Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Tapisser de parchemin une plaque de cuisson à rebords de 23×33 cm (9×13 po).

Dans un bol moyen, fouetter le lait, les œufs et les graines de lin. Incorporer la vanille et le sel. Dans un petit bol, mélanger la ricotta et la cassonade. Tartiner 6 tranches de pain du mélange à la ricotta. Répartir les fraises uniformément sur le dessus. Couvrir avec les tranches de pain restantes pour former des sandwiches.

Déposer les sandwiches en une seule couche au fond d'un grand plat avec des bords élevés. Verser le mélange de lait et d'œufs sur les sandwiches. À l'aide d'une spatule, transférer aussitôt les sandwiches sur la plaque de cuisson préparée, en les espaçant bien**.

Cuire au four pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le dessous des sandwiches soit doré. Retirer du four, beurrer le dessus des sandwiches et les retourner délicatement. Saupoudrer de noix de coco et poursuivre la cuisson de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les deux côtés soient bien dorés.



ASTUCE À LA CARTE

* L'huile de coco convient très bien aussi.

** Si les sandwiches restent trop longtemps dans le mélange d'œufs, ils deviendront détrempés. On peut les garder au chaud dans un four préchauffé à 120 °C (250 °F) pour éviter qu'ils ramollissent.