



THE J.M. SMUCKER Co

Pain doré croustillant au gruau avec sirop aux fraises et à l'orange

8 tranches, 1/3 tasse (75 mL) sirop

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 14 mins 4 N/A

Ingredients

- 4 œufs
- 1/2 tasse (125 mL) de jus d'orange
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle, divisée
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 2 c. à table (30 mL) de cassonade
- 2 c. à thé (10 mL) de zeste d'orange
- 1 1/3 tasse (325 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 8 tranches de pain de blé entier, fermes
- 3 c. à table (45 mL) de beurre (régulier ou léger), divisé
- **Sirop :**
- 1/2 tasse (125 mL) de jus d'orange
- 1/2 tasse (125 mL) de tartinade de fraises **Smucker's®** Pure
- 1 c. à table (15 mL) de zeste d'orange

Directions

Step 1:

Mélanger les œufs, le jus d'orange, 1/2 c. à thé (2 ml) de cannelle et les 3 ingrédients suivants dans un bol peu profond. Combiner le gruau et le reste de la cannelle dans un autre bol peu profond. Tremper le pain dans le mélange d'œufs, puis dans le gruau afin d'enrober les deux côtés.

Step 2:

Faire fondre le beurre dans une grande poêle à frire sur feu moyen. Mettre 4 tranches de pain dans la poêle. Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et qu'elles commencent à gonfler, environ 2 minutes. Tourner et poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes de plus. Répéter avec les 4 autres tranches. Entre-temps, combiner le jus et la confiture dans une casserole moyenne. Porter à ébullition sur feu vif, en remuant occasionnellement. Baisser à feu moyen et poursuivre la cuisson sans couvrir, en remuant occasionnellement jusqu'à ce que le mélange réduise et forme un sirop clair, environ 6 minutes. Retirer du feu et ajouter le zeste. Verser sur le pain doré chaud et servir.

Servir avec un pot de café **Folgers®** Noir soyeux frais fait.

Images

