



Riz, céréales et pain
Tonga toast



45 min **15 min** **10 min** **20 min** **434**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des Tonga toasts

- 1 Eplucher les bananes et les couper en rondelles.
- 2 Déposer les rondelles sur les tranches de pain de mie, puis les recouvrir avec une autre tranche.
- 3 Appuyer fermement avec la paume de la main pour faire adhérer le pain à la banane.
- 4 Dans un saladier, verser les oeufs, le lait et l'extrait de vanille. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 5 Disposer les Tonga toasts dans un plat et verser l'appareil dessus.
- 6 Laisser reposer pendant 20 minutes pour qu'ils absorbent le liquide, les retourner au bout de 10 minutes.

Étape 2

Préparation de la chantilly

- 1 Verser la crème bien froide et le sucre glace dans un saladier. Fouetter à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une chantilly.
- 2 Couvrir de film alimentaire et réserver au frais.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Tonga Toast

8 tranche(s) **Pain de mie**
2 **Banane(s)**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à café **Extrait de vanille**
20 g **Beurre**

Ingrédients pour la chantilly

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Sucre glace**

Ingrédients pour le dressage

4 c. à soupe **Sucre semoule**
1 c. à café **Cannelle en poudre**

Étape 3

Cuisson des Tonga Toasts

- 1 Faire chauffer le beurre dans une poêle, déposer délicatement les Tonga toasts.
- 2 Laisser dorer sur feu moyen pendant 10 minutes, en les retournant à mi-cuisson avec une spatule.
- 3 Déposer les Tonga toasts sur une assiette tapissée de papier absorbant.

Étape 4

Dressage

- 1 Mélanger dans un bol le sucre et la cannelle.
- 2 Couper les Tonga toast en deux dans la diagonale.
- 3 Déposer les Tonga toasts dans des assiettes individuelles. Saupoudrer de sucre à la cannelle et servir avec un peu de chantilly.