

Boulangers Les
CAMPAGNARDS



Tartine dorée choco-bananes
Boulangers des Campagnards

- Par Louis-François Marcotte

Temps de préparation : **10 minutes** | Temps total : **15 minutes** | Niveau : **Débutant** | Rendement : **4 portions**
Petit-déjeuner/brunch



INGRÉDIENTS

2 œufs

125 ml (½ tasse) de lait

4 tranches de pain *Boulangers des Campagnards*^{MC} 12 grains de style Belge

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

125 ml (½ tasse) de tartinade choco-noisettes

4 petites bananes, en rondelles

60 ml (¼ tasse) de sucre

Sucre à glacer, au goût

www.boulangedescampagnards.ca

DIRECTIVES

1. Dans un bol, fouettez les œufs et le lait. Trempez les tranches de pain dans la préparation aux œufs jusqu'à ce que la mie soit bien imbibée.
2. Dans une grande poêle chauffée à feu modéré, faites fondre le beurre. Faites dorer les tartines deux minutes de chaque côté.
3. Retirer les tartines de la poêle et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez les tartines dorées de tartinade choco-noisettes, garnissez de rondelles de bananes et saupoudrez de sucre.
4. Faites légèrement caraméliser les bananes au four chauffé à grill (broil). Saupoudrez un peu de sucre à glacer et dégustez chaud!



Biographie du Chef – Louis-François Marcotte

Amoureux de la gastronomie et passionné de la cuisine conviviale, Louis-François Marcotte, dès son tout jeune âge, travaille dans des chaînes alimentaires et fini par exercer la profession de boucher. Après avoir terminé ses études en cuisine à l'ITHQ, il fait ses débuts à la télé dans des émissions culinaires à Canal Vie. S'en suit la publication de six livres de recettes où il met à contribution son savoir-faire développé dans ses restaurants à succès. Il fait désormais partie du Groupe TVA avec *Signé M*, la marque par excellence des amateurs des plaisirs de la table et se consacre au bistro-bar à vin *Cabine M* à l'aéroport Montréal-Trudeau à titre de chef propriétaire. Son dernier projet ayant tout récemment vu le jour le remplit d'une grande fierté : La Tablee des pionniers, une cabane à sucre célébrant nos richesses et nos traditions à travers des recettes simples et délicieuses.