

Pain doré aux épices et caramel de dattes par Laeticia Deleage, ND.A



Ingrédients pour le caramel :

- 1 tasse de datte
- 3/4 tasse lait végétal
- 1/4 cuillère à thé de sel

Faire tremper les dattes une quinzaine de minute dans l'eau, pour les ramollir.

Mettre les dattes, le lait, et le sel au blender et mixer jusqu'à ce que tout soit homogène.

Ingrédients pour le pain doré :

- Lait végétal
- Œuf
- Cannelle
- Cardamome
- Gingembre moulu

Suivez votre instinct et allez-y selon votre goût. Mélanger le tout, puis faire tremper une tranche de pain quelques minutes. Cuire 2-3 minutes sur chaque face.

On peut servir le pain doré avec le caramel de dattes, des fruits et des copeaux de chocolat!
Miam, régalez-vous!