

Panettone perdu



PRÉPARATION

Si on a eu les yeux plus grands que le ventre en achetant des panettonnes chez Globus et que le panettone commence à sécher:

Le couper en tranches de l'épaisseur du pouce, le tremper dans l'œuf battu et le faire revenir des deux côtés dans un peu de beurre.

Saupoudrer de sucre à la cannelle avant de servir et déguster.

INGRÉDIENTS

Un Panettone ★★★delicatessa
plus très frais

Œufs

Sucre à la cannelle

Beurre