

# Pound Cake French Toast

with Blueberry-Thyme Syrup and  
Fresh Whipped Cream

30 Minutes

## Start here

Before starting, gather all required tools.

## Bust out

Measuring spoons, zester, 2 large bowls, small pot, whisk, large non-stick pan

## Ingredients

	2 Person
Vanilla Pound Cake	304 g
Blueberry Jam	2 tbsp
Egg	2
Maple Syrup	2 tbsp
Cream	56 ml
Lemon	1
Thyme	7 g
Almonds, sliced	28 g
Milk*	3 tbsp
Butter*	2 tbsp
Salt*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## 1 Prep

- Cut **pound cake** into six 1-inch slices.
- Zest, then juice **lemon**.
- Whisk together **eggs**, **3 tbsp milk** and **1/8 tsp salt** in a large bowl.



## 3 Cook French toast

- Heat the same pan over medium.
- While the pan heats, carefully place **pound cake slices** in **egg mixture** one by one. (**TIP:** Let pound cake sit in the egg mixture for 5-10 seconds to allow it to soak up egg mixture!)
- When the pan is hot, add **1 tbsp butter**, then swirl the pan until melted.
- Add **pound cake slices**. Cook until golden-brown, 2-3 min per side. (**NOTE:** Don't overcrowd the pan. Cook French toast in batches if necessary, using 1 tbsp butter per batch. Carefully wipe the pan clean between batches.)
- Remove the pan from heat.



## 2 Make blueberry-thyme syrup and toast almonds

- Heat a small pot over medium-high heat.
- When hot, add **1 tbsp butter**, then swirl the pot until melted. Add **blueberry jam**, **maple syrup**, **thyme sprigs** and **1 tbsp lemon juice**.
- Bring to a simmer, stirring constantly, until **mixture** is smooth and slightly thickened, 2-3 min.
- Remove the pot from heat.
- Meanwhile, heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **almonds** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden, 3-4 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!) Transfer to a plate.



## 4 Whip cream and serve

- Add **cream** and **lemon zest** to another large bowl. Using a hand whisk or electric mixer, beat until stiff peaks form, 1-2 min.
- Remove and discard **thyme sprigs** from **blueberry syrup**.
- Divide **pound cake French toast** between plates, then drizzle **blueberry-thyme syrup** over top.
- Dollop **whipped cream** over top, then sprinkle with **toasted almonds**.

# Pain doré au quatre-quarts avec sirop bleuets-thym et crème fouettée fraîche

30 minutes

## D'abord

Avant de commencer, sortir le matériel requis.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, zesteur, 2 grands bols, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes
Quatre-quarts à la vanille	304 g
Confiture aux bleuets	2 c. à soupe
Oeufs	2
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Crème	56 ml
Citron	1
Thym	7 g
Amandes, tranchées	28 g
Lait*	3 c. à soupe
Beurre*	2 c. à soupe

Sel\*

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## Préparer

- Couper le **quatre-quarts** en tranches de 2,5 cm (1 po).
- Zester et presser le **citron**.
- Dans un grand bol, fouetter les **œufs**, **3 c. à table de lait** et **½ c. à thé de sel**.



## Cuire le pain doré

- Réchauffer la même poêle à feu moyen.
- Entretemps, déposer les **tranches de quatre-quarts** délicatement dans le **mélange d'œufs**, une par une. (**CONSEIL** : Laissez le quatre-quarts reposer de 5 à 10 secondes pour qu'il absorbe le mélange!. Mettre **1 c. à soupe de beurre** dans la poêle, puis faire fondre en tournoyant.
- Ajouter les **tranches de quatre-quarts**. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, 2 ou 3 min par côté. (**NOTE** : Ne remplissez pas trop la poêle. Faites cuire le pain doré en plusieurs étapes s'il le faut, en utilisant chaque fois 1 c. à soupe de beurre. Essayez bien la poêle entre chaque étape.) Retirer du feu.



## Faire le sirop et griller les amandes

- Réchauffer une petite casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre**, puis faire fondre en tournoyant. Ajouter la **confiture de bleuets**, le **sirop d'érable**, les **brins de thym** et **1 c. à soupe de jus de citron**.
- Porter à faible ébullition en remuant constamment, jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène et ait légèrement épaissi, 2 ou 3 min Retirer du feu.
- Entretemps, réchauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Mettre les **amandes** dans la poêle sèche. Griller en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées, 3 ou 4 min. (**CONSEIL** : Surveillez-les pour éviter qu'elles brûlent!) Transférer dans une assiette.



## Fouetter la crème et servir

- Dans un autre grand bol, mettre la **crème** et le **zeste de citron**. À l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, battre jusqu'à la formation de pics fermes, 1 ou 2 min.
- Retirer les **brins de thym** du **sirop de bleuets**.
- Répartir le **pain doré** dans les assiettes. Arroser d'un filet de **sirop bleuets-thym**.
- Ajouter une cuillère de **crème fouettée** sur le dessus, puis garnir d'**amandes grillées**.