

GATEAU DE PAIN PERDU AUX POMMES

Ingrédients

- 250 gr de pain sec
- 75 cl de lait
- 100 gr de sucre roux
- 3 œufs
- 2 pommes golden
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de vanille en poudre
- 1 poignée de raisin sec

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

- 1 dans une casserole, faites chauffer le lait à feux doux**
- 2 ajoutez le pain coupé en petit morceaux**
- 3 laissez le pain s'imbiber de lait**
- 4 ajoutez les raisins secs pour les réhydrater (ils peuvent être trempés dans du rhum)**
- 5 coupez le feu sous la casserole**
- 6 fouettez les œufs avec le sucre roux et le sucre vanillé**
- 7 ajoutez la poudre de vanille**
- 8 épluchez et coupez les pommes en petits morceaux, ce qui laissera le temps au lait de refroidir un peu**
- 9 versez sur les œufs, ce mélange de lait, pain, raisins.**
- 10 ajoutez les pommes**
- 11 versez dans un moule beurré, si possible fariné**
- 12 enfournez 45 mn dans un four chaud à 180°C**