

Gâteau de pain perdu aux pommes et raisins

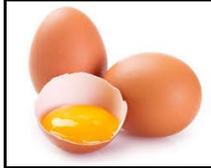
Ingrédients:



200 g de pain rassis



40cl de lait



3 œufs



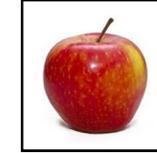
150g de sucre



100 g de beurre



100g de raisins secs



2 pommes



1 cuillère de cannelle



35 cl de thé

1)



Mettre les raisins à gonfler dans le thé .

2)



Emietter le pain.

3)



Faire bouillir le lait
Le verser doucement sur le pain.

4)

Casser les œufs dans un saladier.
Ajouter le sucre.
Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



5)



Peler et couper la pomme en petits dés.

6)



Ecraser le pain à l'aide d'une fourchette.

7)



Mélanger les œufs sucrés, les pommes, les raisins secs la cannelle et le beurre fondu.

8)



Verser dans un moule beurré.
Faire cuire 45 minutes à 170°.

Gâteau de pain perdu aux pommes et raisins

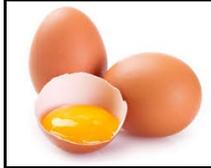
Ingrédients:



100 g de
pain rassis



40 cl de lait



2 œufs



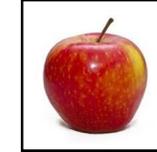
75g de sucre



50 g de beurre



50g de
raisins secs



1 pommes



1/2 cuillère
de cannelle



20 cl de thé

1)



Mettre les raisins à gonfler
dans le thé ou l'alcool.

2)



Emietter le pain.

3)



Faire bouillir le lait
Le verser doucement sur le
pain.

4)



Casser les œufs
dans un saladier.
Ajouter le sucre.
Bien mélanger jusqu'à ce que le
mélange blanchisse.

5)



Peler et couper la pomme
en petits dés.

6)



Ecraser le pain à l'aide
d'une fourchette.

7)



Mélanger les œufs sucrés,
les pommes,
et les raisins secs.

8)



Verser dans un moule beurré.
Faire cuire 45 minutes à 170°.