

GATEAU DE PAIN POMMES

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- environ ½ baguette de pain rassis
- 3 œufs
- 3 pommes
- 4 C à S de cassonade (ou sucre)
- 120 g de raisins secs (facultatif)
- 500 ml de lait

Préparation :

Concasser le pain dans un grand plat

Laisser le pain ramollir dans le lait

Astuce : ajouter le lait au fur à mesure afin de ne pas mettre trop de liquide si ce n'est pas nécessaire

Bien mélanger la pain en pâte, ajouter 2 œufs, les 3 cuillères de sucre. Goûter pour ajuster la préparation.. Incorporer les raisins secs et les pommes.

Battre le tout grossièrement. Beurrer et fariner un moule à manqué

Mettre au four 200°C

Vérifier de temps en temps la cuisson pour que la croûte ne brûle pas.

