

La recette de Geneviève



Recette gourmande du pain perdu

Recette pour 4 personnes

1 INGRÉDIENTS : 2 jolies pommes rouges (300 g) ; 1/2 baguette de pain rassis (115 g) ; 1,5 dl de lait ; 1,5 dl de vin blanc sucré (muscat, jurançon...) ; 50 g de sucre roux ; 25 g de beurre (+5 g pour le plat) ; quelques noisettes ; sucre glace.

2 OPÉRATIONS :

- Couper la baguette en tranches très fines.
- Fouetter les œufs entiers avec le sucre
- Délayer avec le lait et le vin sucré. Le mélange doit être homogène.
- Beurrer un plat à gratin (carré 20 par 20).
- Laver soigneusement les pommes, les sécher et les évider.
- Tailler les pommes en tranches un peu épaisses.
- Chauffer le four à thermostat 6 ou 180 °C.
- Ranger les tranches de pain et les pommes en les alternant.
- Verser la préparation crémeuse.
- Parsemer les noisettes et le beurre en lamelles.
- Cuire pendant 25 à 30 minutes.
- Saupoudrer de sucre glace.
- Servir tiède ou froid.

3 INFORMATIONS : vous pouvez accompagner cette recette d'une boule (ou deux) de glace vanille.

