

## Recette de pain perdu aux pommes

- 200 g de pain rassis
- 75 cl de lait
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de raisins secs
- 2 pommes
- Cannelle (suivant vos goûts)
- 35 cl de thé

1: Mettre les raisins à gonfler dans le thé.

2: Préchauffer le four à 250°C (thermostat 8-9).

3: Porter le lait à ébullition et le verser doucement sur le pain émietté.

4: Mélangez les œufs et le sucre, bien les travailler.

5: Ecraser le pain à l'aide d'une fourchette puis ajouter le beurre fondu, le mélange œufs/sucre et la cannelle, puis les raisins et les pommes coupées en petits dés.

6: Bien mélanger.

7: Mettre dans un moule à manquer beurré et faire cuire 45 min.

Se déguste tiède ou froid.

