Gâteau de pain perdu

La Biscothèque Cuisine et Pâtisserie

Goûter familial anti-gaspillage



TEMPS D'IMBIBAGE
10 MIN

CUISSON
40 minutes
à 180 °C
(thermostat 6)

SERVICE
Pour le goûter

NOMBRE DE PARTS
8-10

INGRÉDIENTS

- 300 g de pain rassis
- 750 ml de lait
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de cannelle
- 30 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- Facultatif : raisins secs, pépites de chocolat, morceaux de pomme ou de poire

PRÉPARATION

1. préchauffer le four à 180 °C
2. couper le pain rassis en morceaux dans un grand saladier
3. chauffer doucement le lait avec les deux sucres quelques minutes
4. verser sur le pain et laisser imbiber 10 minutes
5. écraser à la fourchette pour homogéniser, puis incorporer les œufs battus, le beurre fondu, la cannelle et le sel. Ajouter les ingrédients facultatifs au besoin
6. verser dans un moule beurré ou en silicone
7. enfourner 40 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré
8. laisser tiédir avant de démouler





ASTUCE

pour ajouter fruits, raisins ou chocolat, les répartir entre deux couches de préparation dans le moule.

NOTE IMPORTANTE

la liste indique 300 g de pain rassis; vous pouvez utiliser le pain de la veille il n'est pas nécesssaire qu'il soit dur, vous pouvez aussi utiliser de la brioche.

SERVICE

proposer ce gâteau pour le goûter.