

PAIN PERDU AU BACON ET AUX POMMES

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 350 g de pain tressé ou de pain de mie coupé en gros cubes
- 6 œufs
- 2,5 dl de lait
- 1 cc de sucre
- 1 pincée de sel
- de la cannelle selon votre goût
- 1 cc de sucre pour saupoudrer du beurre
- 10 tranches de lard à frire
- 2 Pink Lady
- 1 cc de miel
- Sirop d'érable selon les goûts

Rita Angleone



HEUREUSEMENT
IL Y A



PRÉPARATION, ENV. 30 MIN.

1. Coupez le pain en gros cubes. Pour la préparation, mélangez bien tous les ingrédients, y compris la cannelle, dans un saladier. Ajouter les cubes de pain et les mélanger à la préparation.
2. Verser le mélange de pain tressé et de préparation dans un moule beurré, saupoudrer de sucre, puis faire cuire 15 minutes sur la deuxième grille en partant du haut d'un four préchauffé à 200 degrés en mode chaleur tournante jusqu'à ce que le tout soit doré.
3. Pour la garniture, faire revenir le lard, couper les pommes en dés.
4. Servir le pain perdu aux pommes et au lard et napper de miel et de sirop d'érable.