



Pain perdu aux pommes caramélisées

(Noël)



PORTIONS: 8



TEMPS DE PRÉPARATION: 30 MINUTES



TEMPS DE CUISSON: 27 MINUTES

Ingrédients

POUR LE PAIN PERDU

- 2 c. à soupe de beurre
- 4 œufs battus
- 1 ½ tasse de crème 15 %
- ¼ de tasse de cassonade
- 6 tranches de pain miché coupées en dés

POMMES CARAMÉLISÉES

- ½ tasse de beurre
- ¼ tasse de cassonade
- 3 pommes McIntosh pelées et coupées en dés
- 1 pincée de cardamome ou cannelle (facultatif)

Marche à suivre

- 1 Préchauffer le four à 375°F.
- 2 Beurrer huit ramequins allant au four.
- 3 Dans un bol, mélanger les œufs, la crème et la cassonade. Incorporer le pain, bien mélanger et déposer dans les ramequins.
- 4 Cuire au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré.
- 5 Dans un grand poêlon, à feu vif, fondre le beurre et dorer les pommes pendant 2 minutes. Réduire le feu à moyen, ajouter la cassonade et la cardamome ou cannelle et cuire encore 3 minutes. Réserver.
- 6 Déposer les pommes caramélisées dans chacun des ramequins.
- 7 Arroser de cognac au goût et servir aussitôt.