Pain doré aux pommes caramélisées

RECETTES – DÉJEUNERS-BRUNCHS – DESSERTS

NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Garniture aux pommes caramélisées

- 2 pommes, épluchées et coupées en tranche
- 1/8 tasse de cassonade
- 1/8 tasse de beurre
- 1 c. thé de cannelle
- Un trait de jus de citron

Pain doré

- 8 tranches de pain brioché
- 125 ml de lait ou de crème 10%
- 4 œufs
- 1/3 tasse de cassonade
- 1 c. thé de vanille
- 3 c. table de beurre

Préparation

1. Dans un poêlon antiadhésif, faire fondre le beurre.
2. Ajouter la cassonade et la cannelle.

3. Bien mélanger et ajouter les pommes.
4. Brasser pour enrober les pommes du mélange de cassonade.
5. Ajouter un trait de jus de citron. Mélanger.
6. Laisser caraméliser quelques minutes ou jusqu’à ce que le mélange ait épaissi et pris une belle coloration caramel.
7. Pendant ce temps, mélanger le lait et les œufs dans un bol.
8. Fouetter pour bien mélanger le tout.
9. Ajouter la cassonade et la vanille. Bien brasser.
10. Tremper les tranches de pain brioché dans la préparation aux œufs.
11. Faire fondre le beurre dans un poêlon et faire cuire les pains dorés jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés.
12. Servir avec la garniture de pommes caramélisées.