

Cake perdu pommes / raisins

½ baguette de pain

50g de cassonade + un petit peu pour saupoudrer le cake

60cl de lait

4 œufs

1 sachet de sucre vanillé

2 pommes

2 bonnes poignées de raisins secs

cannelle

beurre

Couper la baguette en tranche d'environ 1cm d'épaisseur puis chaque tranche en 4.

Mettre dans un saladier, saupoudrer avec les sucres et couvrir avec le lait. Laisser macérer environ 30min.

Faire tremper les raisins secs dans un bol d'eau tiède.

Éplucher, épépiner et couper les pommes en petits dés.

Écraser grossièrement le pain à l'aide d'une fourchette, ajouter les œufs, les raisins secs et les pommes. Mélanger.

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.

Saupoudrer d'un peu de cannelle et de cassonade et enfourner pour une cinquantaine de minutes (il faut que le cake soit bien doré)