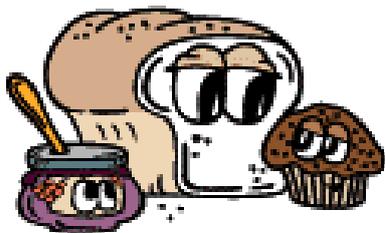


<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article177>



Gâteau au pain

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : lundi 9 octobre 2006

Temps de préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes au four thermostat 7, 210° C.

Ingrédients :

* du pain de la veille, un peu de lait pour humidifier le pain, des raisins secs,

* 1/3 de litre de lait, 2 oeufs, 1 cuillère à café d'extrait de vanille (facultatif),

* 50 grammes de sucre en poudre, un peu de beurre pour le moule.

1 - Beurrez un plat.

2 - Découpez le pain en fines lamelles et disposez le dans le plat en couches successives en alternant avec des raisins secs.

Suivant vos goûts, vous pouvez agrémenter ce gâteau de morceaux de pommes, de poires...

3 - Humidifiez le pain avec un peu de lait.

4 - Dans un saladier battre les oeufs. Ajoutez le lait, le sucre en poudre et la vanille.

5 - Verser ce mélange sur le pain. Tassez à l'aide d'une fourchette pour bien imbiber le pain.

6 - Faites cuire la préparation 15 minutes à thermostat 7 (210° C).

Ce plat est idéal pour les petits déjeuners express en complément d'un verre de jus de fruit car il contient tous les aliments nécessaires pour bien commencer la journée.