

Pain perdu à la cannelle au four

par Cecilecooks



Réalisation : 10 minutes

Cuisson : 25 à 30 minutes

Quantité : un plat pour 4 à 6 personnes

Repos : 2 x 30 minutes

Difficulté : 1

Ingrédients :

1 vieille baguette (ou n'importe quels pains ou brioches)

25 gr de sucre vanillé

1 pincée de sel

2 œufs

400 gr de lait

environ 30 gr de beurre

sucre semoule

facultatif : cannelle, gousse de vanille, pépite de chocolat, fruits, etc.

Procédé :

1 - Préparer la baguette, en découpant des tranches régulières d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Placer les tranches dans un plat allant au four, de sortes qu'elles ne se superposent pas.

2 - Dans un saladier, mélanger au fouet le lait, les œufs, le sucre vanillé et la pincée de sel. Verser ce mélange dans le plat contenant les baguettes. Laisser le pain absorber l'appareil pendant environ 30 minutes. Au bout de ces 30 minutes, retourner les tranches de baguettes sur l'autre face et laisser le pain s'imbibé pendant 30 nouvelles minutes.

3 - Cinq minutes avant la fin du temps d'absorption précédent, préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante et convection naturelle si possible). Saupoudrer les tranches d'un peu de sucre semoule et de cannelle, et répartir des noisettes de beurre sur le dessus.

4 - Enfourner pour 25 à 30 minutes. Vérifier que l'appareil a bien cuit et qu les tranches sont croustillantes et joliment colorés sur le dessus. Réserver à température ambiante. Servir chaud ou tiède.



Coup de fouet

- Avant d'enfourner, n'hésitez pas à ajouter des pépites de chocolat sur le dessus. Remplacer le sucre semoule par de la cassonade ou de la vergeoise si vous le souhaitez.

- Vous pouvez également ajouter des morceaux de pommes et des raisins secs au milieu des tranches de pain, ou tous autres fruits.

- Enfin, si vous aimez, alcoolisez l'appareil avec un peu de rhum ou de calvados.