



4 personnes



15 min



20 min

## Pain perdu et pommes caramélisées

Faites revenir les pommes épépinées et coupées en lamelles 5 min à la poêle dans 50 g de beurre et saupoudrez de 50 g de sucre. Poursuivez la cuisson 10 min. Faites bouillir du lait avec 100 g de sucre et la cannelle, puis versez-le dans un bol. Dans un autre bol, battez les oeufs. Faites chauffer 50 g de beurre dans une poêle.

Trempez rapidement les tranches de pain dans le lait, puis dans les oeufs battus. Faites-les dorer dans le beurre chaud 3 à 4 min en les tournant à mi-cuisson. Servez le pain perdu sur les lamelles de pommes tièdes et décorez d'une boule de glace à la vanille.

8 tranches de pain dur  
4 pommes  
25 cl de lait  
4 oeufs  
150 g de beurre  
150 g de sucre  
1 c. à c. de cannelle