

## PAIN PERDU A LA POMME

### CAMEO®

Pour 4 personnes

Coût : €

Durée : ★



---

## INGREDIENTS

---

Pour le pain perdu :

4 oeufs

10 cl de lait

2 CS de sucre

1 cc d'extrait de vanille

1 pointe de cannelle

8 tranches de pain

2 CS de beurre (à utiliser au fur et à mesure)

120 g de noix ou de noix de pécan en morceaux (facultatif)

Pour l'accompagnement de pomme Cameo® :

3 CS de beurre

4 pommes Cameo® épluchés, épépinés et tranchés

150 g de sucre roux

1 pointe de cannelle

---

## EXPLICATIONS

---

Mélangez et battez les oeufs, le lait, le sucre, la vanille et la cannelle dans un grand bol.

Faites tremper les tranches de pain pendant 5 minutes (ou jusqu'à saturation) dans le mélange.

Faites fondre une cuillère à soupe de beurre dans une grande poêle sur feu moyen.

Si vous le souhaitez, pressez chaque tranche de pain dans le mélange de noix afin de les en enrober.

Faites cuire les tranches de pain sur chaque face jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Pour l'accompagnement : faites fondre du beurre dans une petite poêle sur feu moyen.

Faites cuire les pommes pendant 5 minutes en remuant fréquemment.

Ajoutez le sucre et la cannelle et faites cuire jusqu'à ce que les pommes ramollissent légèrement.