Gâteau de Pain

Ingrédients:

- Une baguette environ.
- 1/ 2 litre de lait
- 4 cs de sucre en poudre
- 2 œufs
- 100 gr de raisins détrempés (gd marnier, rhum…).
- 3 pommes
- 2 sachets de sucre vanillé.

Recette:

- Faire gonfler les raisins dans l'alcool.
- Faire tremper le pain dans le lait tiède avec les différents sucres.
- Mouliner au moulin à légumes
- Ajouter les œufs, les raisins, les pommes coupées en tranches fines.
- Bien mélanger.
- Cuire au four moyen une heure environ, (±).