

GATEAU DE PAIN PERDU (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Nanou

[Espace Recettes](#)

J'ai juste rajouté de raisins secs et des petites de chocolat

Ingrédients :

- 165 g d'une baguette rassie
- 3 œufs
- 60 g sucre en poudre blanc
- 2 c. à soupe de rhum
- 2 c. à soupe de sucre vanillé
- 600 g lait demi écrémé ou no
- 40 g de cassonade
- 70 g de raisins secs
- 45 g de pépites de chocolat

Préparation :

- mettre la baguette coupée en morceaux dans le bol, puis mixer 10 secondes à vitesse 8 puis réserver dans un saladier.
- Mettre le reste des ingrédients dans le bol, sauf les raisins secs et les pépites de chocolat puis mixer 30 secondes à vitesse 5.
- ajouter les raisins secs, les pépites de chocolat et le pain réservé puis mixer 20 secondes en sens inverse à vitesse 2
- préchauffer le four à 180° et laisser reposer la préparation entre 15 et 30 minutes.
- poser le moule tablette sur la plaque perforée
- Verser la préparation dans le moule
- enfourner pour une trentaine de minutes selon votre four.

Conseil :

- vous pouvez saupoudrer de sucre glace ou remplacer le rhum par l'ingrédient de votre choix. Cannelle, vanille etc ...

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2015

<http://thermominoux.over-blog.com>