

# Gâteau de pain perdu aux framboises



Temps préparation : 5 mn temps total : 35 mn

## Ingrédients

- Beurre, pour le moule
- 80 g de sucre roux, et un peu pour le moule et le service (facultatif)
- 400 g de pain rassis, bien sec ou préalablement séché au four
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 600 g de lait
- 300 g de framboises surgelées

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Beurrer et sucrer un moule à manquer, puis réserver.
2. Mettre le pain dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 10.
3. Ajouter les œufs, le sucre roux, le sucre vanillé et le lait, puis mélanger 10 sec/vitesse
4. Ajouter les framboises surgelées et mélanger à l'aide de la spatule. Transvaser dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 30-35 minutes à 180 °C. Saupoudrer éventuellement de sucre roux et servir tiède.