

Couronne déjeuner aux pommes caramélisées



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Portions : 12-16

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson: 1h15

Se congèle

Ingrédients

3 tasses (750 ml) de cubes de baguette de la veille de 2 cm, légèrement tassé

6 tasses (1,5 litre) de cubes de croissants de la veille (environ 3), de 2-3 cm, légèrement tassé

1 tasse (250 ml) de lait

2 c. à soupe (30 ml) de beurre (un peu plus pour le moule)

4 tasses (1 litre) de pommes pelées coupées en dés de 1 cm

2/3 tasse (160 ml) de sirop d'érable (divisé)

1 c. à thé (5 ml) de nard des pinèdes moulu

2 œufs

2/3 tasse (160 ml) de crème 35%

Une pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Beurrer un moule de type Bundt. (Vous pouvez aussi le fariner si votre moule a tendance à coller).

2. Dans un bol, mettre les cubes de pain, les cubes de croissant et le lait. Remuer à quelques reprises pendant la préparation de l'étape 3.
3. Dans une poêle, fondre le beurre à feu moyen et y faire revenir les dés de pommes environ 5 minutes en remuant quelques fois. Ajouter 1/3 tasse (80 ml) de sirop d'érable et le nard des pinèdes moulu, et cuire à nouveau environ 5 minutes en remuant quelques fois. On veut que les pommes soient dorées et tendres, sans être comptées. Laisser tiédir.
4. Dans un grand bol, mélanger les œufs, la crème, 1/3 tasse (80 ml) de sirop d'érable et la pincée de sel.
5. Ajouter le mélange de pain et croissant, puis les pommes. Mélanger et verser dans le moule (cette étape se fait bien avec les mains propres).
6. Cuire environ 1h10-1h15.
7. Laisser tiédir dans le moule avant de retourner sur une assiette de présentation.

Quelques variantes...

- Cette recette est un «canevas»: n'hésitez pas à remplacer une partie du pain ou des croissants par ce que vous avez, que ce soit du pain aux noix ou aux raisins, des chocolatines ou des brioches à la cannelle, du panettone ou même des beiges de Noël moins frais!

Lien vers la recette:

<https://cariboumag.com/2020/12/couronne-dejeuner-aux-pommes-caramelisees/>