

# Gâteau de pain aux framboises

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 40 a 45 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 300 g de pain
- ✓ 75 cl de lait
- ✓ 1/2 gousse de vanille
  - ✓ 3 oeufs
- ✓ 60 g de sucre
- ✓ 2 cuil à soupe de rhum
- ✓ 400 g de framboises
- ✓ Sucre glace

Préparation : *Recettes de Celine*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Enlevez la croute trop dure du pain et quand vous en avez 300 g, coupez-le en morceaux et mixez-le grossièrement.

Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille coupée en deux (ou poudre de vanille).

A ébullition, enlevez les graines de vanille de la gousse pour qu'elles soient bien dans le lait.

Versez-le sur le pain.

Battez les oeufs avec le sucre

Ajoutez-les sur le pain et mixez le tout.

Ajoutez le rhum, puis les framboises.  
Mélangez délicatement avec une spatule ou une cuillère en bois.

Beurrez un moule haut (type moule à manqué).

Versez la préparation dedans.

Enfournez pour 40 à 45 min (selon les fours surveiller à partir de 30 min )

Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau qui plantée doit la pâte doit ressortir sèche.

Saupoudrez de sucre glace quand le gâteau est bien frais.

Vous reste plus qu'à déguster

**Bonne dégustation à toutes & tous !!**