

Apple French Toast Bake

with Maple Syrup and Bacon

40 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 400°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Large non-stick pan, measuring spoons, large bowl, whisk, 8x8-inch baking dish, baking sheet, parchment paper

Ingredients

	2 Person
Egg	2
Bacon Strips	100 g
Brioche Bun	2
Maple Syrup	2 tbsp
Gala Apple	1
Pumpkin Pie Spice	1 tsp
Cream	237 ml
Brown Sugar	2 tbsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Salt*	

* Pantry items

** Cook bacon to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep apples

Peel, core, then cut **apple** into ¼-inch pieces. Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **2 tbsp butter**, then **apples**. Cook, stirring often, until tender-crisp, 4-5 min. While **apples** cook, cut **buns** into 1-inch pieces.



2 Assemble and bake apple french toast

Whisk together **eggs**, **brown sugar**, **pumpkin pie spice**, **cream** and **½ tsp salt** in a large bowl. Add **bun pieces** and **apples** to **mixture**. Stir to coat until **liquid** is absorbed. Add **mixture** to a greased 8x8-inch baking dish. Bake in the **middle** of the oven until puffed and golden-brown, 35-38 min.



3 Bake bacon

While **apple french toast** bakes, add **bacon** to a parchment-lined baking sheet. Bake in the **bottom** of the oven until crispy and cooked through, 12-15 min.**



4 Finish and serve

Allow **apple french toast bake** to cool slightly before serving, 3-5 min. Serve with **maple syrup** and **bacon** on the side.

Pain doré au four

avec pommes, sirop d'érable et bacon

40 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, grand bol, fouet, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), plaque à cuisson, papier parchemin

Ingrédients

	2 personnes
Œuf	2
Tranches de bacon	100 g
Pain brioché	2
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Pomme Gala	1
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	1 c. à thé
Crème	237 ml
Cassonade	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer les pommes

Peler, évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** , puis les **pommes** . Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes. Pendant que les **pommes** cuisent, couper les **pains** en morceaux de 2,5 cm (1 po).



2 Assembler et faire cuire le pain doré

Dans un grand bol, fouetter les **œufs** , la **cassonade** , le **mélange d'épices pour tarte à la citrouille** , la **crème** et **½ c. à thé** de **sel** . Ajouter les **morceaux de pain** et les **pommes** . Remuer pour enrober jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé. Disposer le **mélange** dans un plat de cuisson huilé de 20 x 20 cm (8 x 8 po). Faire cuire au **centre** du four de 35 à 38 minutes, jusqu'à ce que le **mélange** soit gonflé et doré.



3 Faire cuire le bacon

Pendant que le **pain doré** cuit, disposer le **bacon** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Faire cuire sur la grille du **bas** du four de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**.



4 Terminer et servir

Laisser le **pain doré** refroidir légèrement de 3 à 5 minutes avant de servir. Servir avec le **sirop d'érable** et le **bacon** en accompagnements.