

Apple French Toast Bake

with Maple Syrup and Bacon

45 Min

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, aluminum foil

Ingredients

	2 Person
Egg	2
Bacon Strips	100 g
Brioche Bun	2
Maple Syrup	2 tbsp
Gala Apple	1
Pumpkin Pie Spice Mix	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.



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.
- Meanwhile, cut **brioche** into 1-inch pieces.



Bake bacon

- Meanwhile, arrange **bacon** on a parchment-lined baking sheet.
- Bake in the **bottom** of the oven until crispy and cooked through, 12-15 min.**



Assemble and bake apple french toast

- Whisk together **eggs, brown sugar, Pumpkin Pie Spice Mix, cream** and **¼ tsp salt** in a large bowl.
- Add **brioche pieces** and **apples** to **mixture**. Stir to coat until **liquid** is absorbed.
- Add **mixture** to a greased 8x8-inch baking dish. Cover with foil.
- Bake in the **middle** of the oven until puffed and golden-brown, 35-38 min. (**NOTE:** Remove the foil in the last 5 min of baking.)



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 sirop d'érable et bacon

45 min

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, papier d'aluminium

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).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** , puis les **pommes** .
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes.
- Entre-temps, couper les **pains** en morceaux de 2,5 cm (1 po).



3 Cuire le bacon

- Entre-temps, 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 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit.**



2 Assembler et 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). Couvrir avec du papier d'aluminium.
- Cuire au **centre** du four de 35 à 38 min, jusqu'à ce que le **mélange** soit gonflé et doré. (**REMARQUE :** Enlever l'aluminium pour les 5 dernières min de cuisson.)



4 Terminer et servir

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