

# Cinnamon Raisin French Toast Bake

## with Maple Turkey Sausages

60 Minutes

### Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Remove 3 tbsp butter from the fridge and set aside in a warm place to soften. Wash and dry all produce.

### Bust out

Baking sheet, large bowl, measuring spoons, aluminum foil, 8x8-inch baking dish, large non-stick pan, whisk

### Ingredients

	4 Person
Hayter's Turkey Maple Breakfast Sausages	375 g
Egg	2
Cinnamon Raisin Bagel	4
Cream	237 ml
Cinnamon	1 tsp
Maple Syrup	4 tbsp
Brown Sugar	2 tbsp
Sultana Raisins	56 g
Pecans	56 g
Butter*	3 tbsp
Oil*	
Salt*	

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°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 and soak bagels

- Cut **bagels** into 1-inch pieces.
- Grease a 8x8-inch baking dish with **1 tbsp softened butter**.
- Whisk together **cream, eggs, cinnamon, ¼ tsp salt and half the brown sugar** in a large bowl.
- Add **bagel pieces** and **sultanas**, then stir to coat **bread** with **liquid**.
- Transfer **bread mixture** to the prepared baking dish.



### 3 Cook sausages

- Cut **sausages** at links and transfer to a foil-lined baking sheet.
- Drizzle **sausages** with **1 tbsp oil**.
- When **french toast bake** has 15 minutes remaining, add **sausages** to the oven.
- Bake in the **bottom** of the oven, flipping halfway through, until **juices** run clear, 15-18 min.



### 2 Bake and toast pecans

- Cover baking dish with foil and bake in the **middle** of the oven for 30 min.
- Carefully remove foil, then continue to bake until **top** is golden-brown, 10-15 min.
- Meanwhile, heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **pecans** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden-brown, 4-5 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!) Transfer to a plate.



### 4 Finish and serve

- Allow **french toast bake** to cool on a wire rack for 3-5 min before serving.
- Divide between plates, then sprinkle with **toasted pecans** and drizzle **maple syrup** over top.
- Serve **sausages** alongside.

# Pain doré au four aux raisins et à la cannelle

## avec saucisses de dinde à l'érable

60 minutes

### D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Retirer 3 c. à soupe de beurre du frigo et laisser ramollir à température ambiante. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Plaque à cuisson, grand bol, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), grande poêle antiadhésive, fouet

### Ingrédients

	4 personnes
Saucisses de dinde à l'érable Hayter's	375 g
Œuf	2
Bagel aux raisins et à la cannelle	4
Crème	237 ml
Cannelle	1 c. à thé
Sirop d'érable	4 c. à soupe
Cassonade	2 c. à soupe
Raisins secs sultana	56 g
Pacanes	56 g
Beurre*	3 c. à soupe
Huile*	
Sel*	

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °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 soya, des sulfites, des noix et du blé.*



### 1 Préparer et tremper les bagels

- Couper les **bagels** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Graisser un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec **1 c. à soupe de beurre ramolli**.
- Dans un grand bol, fouetter la **crème**, les **œufs**, la **cannelle**, **¼ c. à thé de sel** et la **moitié de la cassonade**.
- Ajouter les **morceaux de bagels** et les **raisins secs**, puis remuer pour enrober.
- Transférer le **mélange** dans le plat de cuisson préparé.



### 3 Cuire les saucisses

- Séparer les **saucisses** à l'aide d'un couteau et les transférer sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium.
- Arroser les **saucisses** de **1 c. à soupe d'huile**.
- Lorsqu'il ne restera que 15 min de cuisson au **pain doré**, placer les **saucisses** au four.
- Cuire dans le **bas** du four de 15 à 18 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que leur **jus** soient clairs.



### 2 Cuire et griller les pacanes

- Couvrir le plat de cuisson de papier d'aluminium, puis cuire au **centre** du four pendant 30 min.
- Retirer le papier d'aluminium avec précaution, puis poursuivre la cuisson de 10 à 15 min, jusqu'à ce que la surface du **mélange** soit dorée.
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **pacanes** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pacanes** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.



### 4 Terminer et servir

- Laisser refroidir le **pain doré** sur une grille pendant 3 à 5 min avant de servir.
- Répartir dans les assiettes, parsemer de **pacanes grillées** et arroser de **sirop d'érable**.
- Servir les **saucisses** en accompagnement.