

Cranberry-Apple French Toast Bake

with Crispy Bacon

60 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Remove 1 tbsp butter from the fridge and set aside in a warm place to soften. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, grater, vegetable peeler, measuring spoons, small pan, aluminum foil, large bowl, parchment paper, small bowl, large non-stick pan, 8x8-inch baking dish, whisk, tongs, paper towel

Ingredients

	2 Person
Egg	2
Brioche Bun	2
Cream	237 ml
Dried Cranberries	½ cup
Granny Smith Apple	1
Bacon Strips	100 g
Ginger	30 g
Pecans, chopped	28 g
Ground Cinnamon	1 tsp
Maple Syrup	2 tbsp
Brown Sugar	4 tbsp
Unsalted Butter*	5 tbsp
All-Purpose Flour*	2 tbsp
Salt*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F.

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 bread

- Peel, core, then cut **apple** ½-inch pieces.
- Peel, then grate **ginger**.
- Cut **buns** into 1-inch pieces.
- Grease an 8x8 baking dish with **1 tbsp softened butter**.
- Whisk together **cream, eggs, cinnamon, ginger, ¼ tsp salt** and **2 tbsp brown sugar** in a large bowl.
- Add **bun pieces** and **dried cranberries**, then stir to coat **bread** with **liquid**.
- Transfer **bread mixture** to the prepared baking dish.



3 Bake bacon

- Meanwhile, arrange **bacon** on a parchment-lined baking sheet.
- Bake in the **bottom** of the oven until crispy and cooked through, 16-18 min.** Using tongs, transfer **bacon** to a paper towel-lined plate. Set aside.



2 Cook apples and make pecan topping

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **2 tbsp butter**, then swirl the pan until melted.
- Add **apples**. Cook, stirring occasionally, until tender-crisp, 3-5 min.
- Meanwhile, melt **2 tbsp butter** in another small pan over low heat, or in a microwavable bowl. Combine **pecans, 2 tbsp flour, remaining brown sugar, melted butter** and **½ tsp salt** in a small bowl.
- Scatter **apples** over **bread mixture**.
- Sprinkle **pecan topping** over top.
- Cover the 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.



4 Finish and serve

- Allow **cranberry-apple french toast** bake to cool on a wire rack for 3-5 min before serving.
- Divide **french toast bake** between plates, then drizzle **maple syrup** over top.
- Serve **bacon** alongside.

Pain doré au four

avec pommes, canneberges et bacon croustillant

60 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Retirer 1 c. à soupe de beurre du frigo, et laisser ramollir dans un endroit chaud. Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, râpe, épluche-légumes, cuillères à mesurer, petite poêle, papier d'aluminium, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson carré de 20 cm (8 po), fouet, pince de cuisine, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes
Œuf	2
Pain brioché	2
Crème	237 ml
Canneberges séchées	½ tasse
Pomme Granny Smith	1
Tranches de bacon	100 g
Gingembre	30 g
Pacanes, hachées	28 g
Cannelle moulue	1 c. à thé
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Cassonade	4 c. à soupe
Beurre non salé*	5 c. à soupe
Farine tout usage*	2 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à une température interne d'au moins 71 °C (160 °F).

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.



Préparer et enrober le pain

- Peler, épépiner, puis couper la **pomme** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis râper le **gingembre** .
- Couper les **pains** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Graisser de **1 c. à soupe** de **beurre ramolli** le plat de cuisson carré de 20 cm (8 po).
- Dans un grand bol, fouetter la **crème** , les **œufs** , le **gingembre** , la **cannelle** , **¼ c. à thé** de **sel** et **2 c. à soupe** de **cassonade** .
- Ajouter les **morceaux de pain** et les **canneberges** , puis mélanger pour enrober le **pain** de **liquide** .
- Transférer le **mélange de pain** dans le plat de cuisson préparé.



Cuire le bacon

- Entre-temps, disposer le **bacon** sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.
- Cuire dans le **bas** du four de 16 à 18 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**. À l'aide de pince de cuisine, transférer le **bacon** sur une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.



Cuire les pommes et faire la garniture aux pacanes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** , puis fondre en faisant tourner la poêle.
- Ajouter les **pommes** . Cuire de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes.
- Entre-temps, dans une petite poêle à feux doux ou dans un bol allant au micro-ondes, fondre **2 c. à soupe** de **beurre** . Dans un petit bol, mélanger les **pacanes** , **2 c. à soupe** de **farine** , le **reste** de la **cassonade** , le **beurre fondu** et **¼ c. à thé** de **sel** .
- Disperser les **pommes** sur le **mélange de pain** .
- Parsemer de la **garniture aux pacanes** .
- Couvrir le plat de cuisson de papier d'aluminium et cuire au **centre** du four pendant 30 min.
- Retirer le papier d'aluminium avec précaution et poursuivre la cuisson de 10 à 15 min, jusqu'à ce que le dessus soit doré.



Terminer et servir

- Avant de servir, laisser reposer le **pain doré** sur une grille de refroidissement de 3 à 5 min.
- Répartir le **pain doré** dans les assiettes, puis arroser d' **un filet** de **sirop d'érable** .
- Servir le **bacon** en accompagnement.