

Casserole de pain doré au fromage à la crème et aux framboises

Matériel

- Plat de cuisson de 9 po sur 13 po
- Aérosol de cuisson antiadhésif
- Râpe à fromage ou râpe à quatre côtés
- 2 grands bols à mélanger
- Fouet
- Mélangeur électrique
- 1 petit bol

Ingrédients

Pain doré

- 1 miche de pain français [Mrs.Dunster's](#), coupée en cubes de 1 po
- 6 gros œufs [d'Œufs NB](#)
- 1 ½ tasse de lait [Northumberland Dairy](#) (lait entier ou 2 % de préférence)
- 1 boîte de lait évaporé
- 1/3 tasse de sucre granulé
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille [Barbours](#)
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue [Barbours](#)
- 1 tasse de framboises fraîches cueillies localement

Couche de fromage à la crème

- 1 brique/bloc (8 oz | 225 g) de fromage à la crème, super doux, ramolli
- 1/4 tasse de sucre granulé
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille [Barbours](#)

Garniture streusel

- 1/2 tasse de farine tout usage [Speerville Flour Mill](#)
- 1/2 tasse de cassonade, tassée
- 1/2 cuillère à thé de cannelle moulue [Barbours](#)
- 1/4 tasse de beurre non salé [Baxter Milk](#), râpé
- 1 pincée de sel
- Facultatif : Sirop [Wabanaki Maple](#)

Marche à suivre

1. Préchauffer le four à 350 °F. Graisser un plat de cuisson de 9 po sur 13 po avec du beurre ou un enduit antiadhésif en aérosol.
2. À l'aide d'une râpe à fromage ou d'une râpe à quatre côtés, râper le 1/4 de tasse de beurre et le mettre au réfrigérateur pour qu'il demeure très froid jusqu'à ce que vous en ayez besoin.
3. Couper la miche de pain en cubes de 1 po. Mettre les cubes dans le plat de cuisson préalablement vaporisé/graissé.
4. Dans un grand bol à mélanger, mélanger les œufs, le lait + le lait évaporé, le sucre granulé, l'extrait de vanille et la can-



nelle moulue jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

5. Verser lentement cette crème pâtissière sur les cubes de pain jusqu'à ce que tout soit uniformément enrobé. Mélanger le tout avec les mains – préalablement lavées – puis laisser reposer pendant la préparation des baies.
6. Prendre la moitié des framboises et les mettre dans le bol qui contenait la crème pâtissière, pour ensuite les écraser rapidement à la fourchette. Il est possible d'ajouter un peu de sucre granulé aux baies pour en rehausser la saveur et donner une touche plus sucrée. Réserver le reste des baies entières.
7. Ajouter les baies « en confiture » aux cubes de pain/œufs, en les répartissant dans le plat par petites cuillerées.
8. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter ensemble le fromage à la crème ramolli, le sucre granulé, l'extrait de vanille et la pincée de sel jusqu'à obtention d'une consistance lisse et crémeuse.
9. Déposer des cuillerées du mélange de fromage à la crème sur les cubes de pain, étaler délicatement et faire pénétrer, afin que chaque « morceau » s'imprègne de la douceur crémeuse.
10. Nous allons maintenant insérer quelques baies de plus, puis nous préparerons notre garniture streusel.
11. Dans un petit bol, mélanger le beurre froid, la farine, la cassonade, la cannelle moulue et la pincée de sel pour la garniture streusel. À l'aide d'un coupe-pâte ou d'une fourchette, incorporer le beurre froid jusqu'à ce que le mélange prenne l'allure de grosses miettes. Nous terminons toujours en mélangeant bien avec les doigts, pour tout combiner. L'objectif est d'obtenir des morceaux friables, sans qu'ils soient trop poudreux.
12. Saupoudrer uniformément la garniture streusel sur le pain doré et placer le reste des baies un peu partout. Veiller à les immerger pour éviter qu'elles noircissent pendant la cuisson.
13. Cuire au four préchauffé, à découvert, pendant 45 à 50 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit doré et qu'il « prenne » au centre.
14. Laisser refroidir le pain doré au fromage à la crème et aux framboises pendant quelques minutes avant de servir.
15. Servir chaud, éventuellement saupoudré de sucre granulé ou nappé d'un filet de sirop d'érable. **IL NE RESTE PLUS QU'À SAVOURER!**