



## Le Bâttelmann alsacien

### Comment transformer vos restes de pain en véritable gourmandise traditionnelle ...

**A l'origine, simple et économique, le traditionnel bâttelmann ne contenait que du pain rassis, des fruits, variant selon les saisons (cerises ou pommes étant les plus répandues), des œufs, du lait et du sucre. Il était souvent consommé dans les campagnes après une soupe de légumes. Aujourd'hui, on y ajoute quelques ingrédients pour un dessert encore plus savoureux.**

#### Ingédients :

##### Pour 6 personnes

- 300 g de pain rassis
- 50 cl de lait
- 100 g de sucre
- 4 œufs
- 120 g d'amandes en poudre
- 4 belles pommes
- 50 g de raisins secs
- 2 c. à s. de kirsch
- 1 c. à s. de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 15 g de beurre

#### Recette :



##### Etape 1

Coupez le pain rassis en petits morceaux. Réduisez-en 50 g dans un mini-hachoir en chapelure que vous réservez.



##### Etape 2

Mettez le lait dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille coupée en deux et portez à ébullition. Retirez la gousse.



##### Etape 3

Dans un saladier, versez le lait chaud sur les 250 g de pain restant. Laissez reposer. Pendant ce temps, épluchez les pommes et coupez-les en morceaux.



##### Etape 4

Ecrasez ensuite le pain ramolli à la fourchette jusqu'à l'obtention de la texture désirée, si vous souhaitez une pâte totalement lisse vous pouvez utiliser un mixeur plongeur. Ajoutez les amandes moulues, la cannelle, le kirsch.



##### Etape 5

Faites blanchir les œufs et le sucre. Ajoutez au reste de la préparation. Mélangez bien avant d'incorporer les pommes et les raisins secs.



##### Etape 6

Mettez la pâte dans un moule à gâteau beurré et soupoudrez de chapelure. Coupez le beurre en petits cubes et dispersez les dessus. Cuire au four à 180°C

