

BRIOCHE PERDUE



10 min



5 min



Très facile

INGRÉDIENTS

~ 1 oeuf

~ 2 tranches
de brioche

~ 15cl de lait

~ 1 sachet de
sucre vanillé

~ 0,5 c. à soupe
de sucre

ÉTAPE 1 :

Faire chauffer le lait avec un sachet de sucre vanillé.

ÉTAPE 2 :

Battre 1 oeuf en omelette.

ÉTAPE 3 :

Faire chauffer une poêle, avec de l'huile ou du beurre.

ÉTAPE 4 :

Tremper les tranches de brioche dans le lait, puis les passer dans l'oeuf, et les mettre dans la poêle.

ÉTAPE 5 :

Quand elles sont bien dorées des 2 côtés, c'est prêt !

ÉTAPE 6 :

Les disposer sur une assiette, et saupoudrer de sucre.



Bon appétit!