

Brioche perdue

Préparation : 10 min - Cuisson : 4 min par tranche

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- Brioche
- 60ml de lait Juste & Vendéen
- 2 œufs
- une noix de beurre (pour la cuisson)
- accompagnement(s) de votre choix

Étapes :

- 1) Coupez 4 belles tranches de brioche (d'environ 2 cm de large).
- 2) Dans un grand saladier, mélangez le lait, les œufs et l'extrait de vanille.
- 3) Y plonger les tranches de brioche et laissez imbiber légèrement.
- 4) Faites fondre le beurre dans une poêle et y déposez les tranches de brioche imbibée. Laissez cuire environ 2 minutes de chaque côté à feux doux. La brioche doit être dorée. Servez tout de suite.
- 5) Ajoutez, selon vos goûts, un ou plusieurs accompagnements (fruits, caramel, chocolat, glace, etc).