

Brioche perdues

Ingrédients :

- 5 tranches de brioche,
- 1 verre de lait,
- 1 verre de sucre en poudre,
- 2 œufs,
- 50 g de beurre,
- 5 gouttes d'extrait de vanille.



Recette :

Dans une assiette à soupe, mettre le lait et la vanille. Dans une deuxième les œufs battu, et dans une assiette plate le sucre.

Faire fondre le beurre dans une poêle, puis trempez une tranche de brioche dans le lait, les œufs puis le sucre et mettre à cuire 2min de chaque côtés.

Faire de même avec les autres tranches.

C'est prêts !

Servir chaud avec des fruit au petit déjeuner ou avec une boule de glace en dessert.

Bon appétit !



Léa