

La recette de la brioche perdue

Pour les ingrédients il vous faut :

- 4 tranches de brioches
- 2 oeufs
- 160g de lait entier
- 50g de sucre vanillé
- 15g de beurre pour la poêle

Allez, c'est parti !

Dans un premier temps, cassez les oeufs, ajoutez le lait, le sucre vanillé et mélangez le tout 🥰

Coupez une tranche assez épaisse de brioche puis trempez les deux faces dans votre préparation pour que qu'elle soit assez imbibée 🍞

Faites chauffer votre poêle en y mettant du beurre avec un peu de sucre et faite cuire votre tranche de brioche des deux côtés,

Pour plus de gourmandise et de fun vous pouvez y ajouter du « topping », des petits ingrédients jolis et délicieux comme des framboises des pépites de chocolats, des pistaches ou encore des noisettes ! Soyez créatifs et surtout régalez vous !

Bon appétit les petits gourmands !



X

