



Mes Tables de Fêtes



Brioche "perdue" aux fraises

Ingrédients

- 4 ou 6 tranches de brioches un peu rassis
- 250 à 300 g de fraises
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche
- 4 à 5 c à soupe de sucre en poudre
- un peu de sucre roux
- 2 c à soupe de sirop de rose

Préchauffer le four T 7

Laver et couper les fraises en tronçons.

Dans un saladier battre les œufs, le lait, la crème et le sucre en omelette. Ajouter le sirop de rose, mélanger.

Enlever la croûte des tranches de brioche et tapisser le fond d'un plat avec ces tranches de brioche. Verser un peu de mélange crémeux pour imbiber les brioches, répartir une couche de fraises sur la couches de brioches. Verser dessus la crème puis remettre une couche de brioches, tasser légèrement. Finir par une couche de fraises, verser le reste de préparation crémeuse dessus. Saupoudrer de sucre roux et enfourner pour environ 30 minutes jusqu'à ce que la crème soit prise et que le dessus soit doré. Saupoudrer d'un peu de sucre roux au sortir du four.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>