

# Brioche perdue, *au four*



Pour 4 personnes :

Tranches de pain (ou brioche) rassies

30 à 40 cl de lait + 3 œufs

60 g de sucre

20 g de beurre

Amandes effilées + Pépites de chocolat

Extrait de vanille, arôme au choix

\*\*\*\*\*

- Beurrer un plat à four.
- Couper le pain (baguette, pain de mie, brioche ou tout autre pain au choix) en tranches de 1,5 cm d'épaisseur environ et les beurrer légèrement. Ranger les tranches dans le plat.
- Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre et ajouter le lait petit à petit, ainsi que l'arôme au choix.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Verser le mélange œuf, lait, sucre sur les tranches de brioche et laisser imbiber 20 minutes.
- Avant d'enfourner, parsemer d'amandes effilées et de pépites de chocolat. Laisser cuire 30 minutes.
- Déguster chaud ou tiède !

BZH  
sandra