

Le Pain Perdu à la Figue & au Lait de Coco

Ingrédients :

12 tranches de brioche
6 figues
3 jaunes d'oeufs
10 cl de crème
20 cl de lait de coco
40 g de sucre en poudre
2 cl d'eau de fleur d'oranger

Préchauffer le four, th. 5/6, 170°C.

Découper les tranches de brioche à la taille des ramequins.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre et la fleur d'oranger. Ajouter la crème et le lait de coco.

Détailler les figues en petits dés.

Imbiber les tranches de brioche de crème, en déposer une au fond de chaque ramequin, recouvrir de figues, puis d'une seconde tranche de brioche. Répartir le reste de crème dans les ramequins, décorer d'un morceau de figue.

Faire cuire 20 à 25 minutes au bain-marie.