

Gratin de brioche perdue aux griottes



Pour 4 personnes

- **600 g de griottes (surgelées)**
- **8 tranches de brioche**
- **3 oeufs**
- **20 cl de crème liquide**
- **20 cl de lait**
- **60 g de cassonade**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **2 c à soupe d'amaretto (ou kirsch)**
- **Un peu de beurre**

Faites revenir les griottes surgelées dans une poêle à feu vif avec 20 g de cassonade jusqu'à évaporation du liquide. Laissez tiédir.

Faites griller les tranches de brioche au gril pain pour qu'elles soient bien dorées.

Beurrez 4 petits moules à gratin ou un grand moule rectangulaire.

Disposez d'abord une tranche de brioche en l'adaptant au plat. Recouvrez de griottes. Placez une autre tranche de brioche, puis à nouveau des griottes.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le lait, la crème, 40 g de cassonade, le sucre vanillé et l'amaretto que vous pouvez remplacer par du kirsch.

Répartissez la préparation dans les 4 petits plats à l'aide d'une petite louche.

Laissez reposer le temps du préchauffage du four.

Glissez au four à 160° C les petits plats pendant 30 minutes.

Au bout de ce temps, saupoudrez légèrement le dessus avec un peu de cassonade et remettez au four pendant 5 minutes.