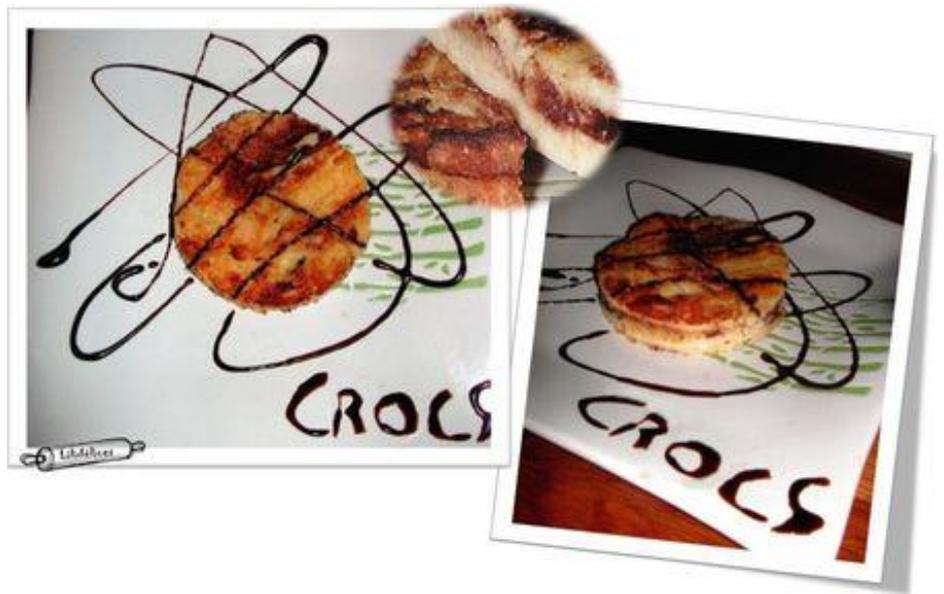


Croque Perdu banane chocolat

Pour 4 personnes :

- ✕ 8 tranches de brioches
- ✕ 2 œufs
- ✕ 250 ml de lait
- ✕ 2 bananes
- ✕ Chocolat en copeaux
- ✕ 1 sachet de sucre vanillé
- ✕ 30 gr de beurre
- ✕ du chocolat liquide pour le décor



Préchauffer votre four en position grill à 200°.

Préparer votre plaque de cuisson, avec une feuille de papier sulfurisé, ou feuille de silicone.

Commencer par mettre les œufs et le lait dans un saladier, faites chauffer la poêle avec une noisette de beurre, tremper la 1ère tranche de brioche dans le mélange œufs/lait, et faites la dorer dans la poêle comme si vous faisiez du pain perdu.

Déposer ensuite la tranche de brioche sur la plaque de cuisson, et recommencer l'opération 7 fois.

Une fois les tranches prêtes, découper des petites rondelles de bananes que vous déposerez sur 4 tranches, saupoudrer de chocolat et refermer avec une tranche de brioche "nature".

Saupoudrer de sucre vanillé, et enfourner le temps que les tranches soient légèrement dorées. (5 min env.)

Décorer avec du chocolat liquide et déguster encore tiède, c'est un délice !!!!