



Total : 45 min

Brioche perdue aux fraises

Chez mamie, on recycle toujours les restes de brioche

Prépare les ingrédients

Pour 6 personnes



12 tranches de brioche



3 œufs



Lait

30cl



Beurre

40g



Sucre en poudre

50g



Sucre glace



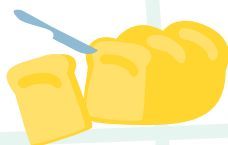
Fraises

Regroupe les ustensiles

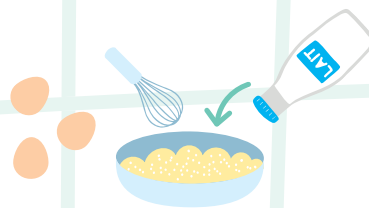
- 1 assiette creuse
- 1 poêle
- 1 fouet
- 1 couteau
- 6 assiettes

Avant de commencer

- La veille, coupe 12 tranches de brioche et laisse-les sécher.



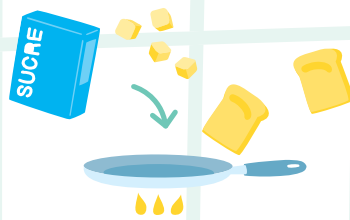
- 1 Casse les œufs dans l'assiette creuse. Verse le lait et fouette le tout.



- 2 Trempe rapidement les tranches de brioche dans l'assiette.



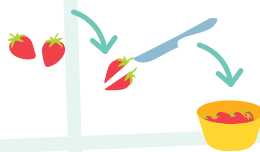
- 3 Fais fondre le beurre dans la poêle. Pose les tranches de brioche et saupoudre-les de sucre. Laisse-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



- 4 Retourne les tranches de brioche jusqu'à ce que l'autre face soit dorée. Pose-les dans les assiettes. Saupoudre de sucre glace.



- 5 Lave et sèche les fraises. Coupe-les en deux et sers-les avec les tranches de brioche.



Tu peux remplacer la brioche par du pain de campagne et les fraises par du caramel.





TROP BON !

