

Brioche façon pain perdu

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 7 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches de brioche
- 200 ml de lait
 - 2 oeufs
- 1 cuil à café de beurre
- 60 g de sucre
- Sucre glace
- Copeaux de chocolat

Préparation :

Préparer le mélange des oeufs, le lait et le sucre, battez bien

Faites chauffer du beurre dans une poêle

Plongez les tranches de brioche dans le mélange lait / oeufs

Faites dorer les tranches de brioche imbibées dans le
beurre 3 min de chaque côté.

Dresser sur une assiette avec quelques copeaux de chocolat
ou un peu de sucre glace

Recettes de Celine

Bonne dégustation à toutes & tous !!