



Difficulté ★★★

## Pain perdu brioché

 5 tranches 10 min 10 min --

### INGREDIENTS

5 tranches de brioches

2 oeufs

200ml de lait

1 cès de sucre (optionnel)

1 pincée de cannelle (optionnelle)

Du beurre



### INSTRUCTIONS

- Dans ton plat (type plat à gratin), verse le lait, les oeufs et fouette énergiquement.
- Ajoute le sucre, la cannelle et fouette de nouveau.
- Trempe les deux faces de tes brioches brièvement dans ce mélange : attention à ne pas trop les imbibier, sans quoi, tu risquerais de les déchirer !
- Dépose tes tranches imbibées dans une assiette.
- Verse une belle noisette de beurre dans une poêle bien chaude et laisse le brunir.
- Sur feu vif, dépose tes tranches de brioches sur ton beurre bruni et laisse-les cuire 2 minutes de chaque côté.

### CONSERVATION

À déguster immédiatement et encore tiède pour plus de plaisir.