



Brioche perdue de Pierre Hermé

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers

Préparation | 10 min

Cuisson | 6 à 8 min

INGRÉDIENTS

- 0.5 gousse de vanille
- 0.5 l de lait
- 100 g de sucre
- 250 g de brioche
- 2 oeufs
- 100 g de beurre
- Sucre glace
- Cannelle (facultatif)

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la vanille et 80 g de sucre.

Réservez à couvert et laissez infuser jusqu'au complet refroidissement.

Fouettez les œufs avec les 20 g de sucre restant.

Trempez rapidement, chaque tranche de brioche dans le lait puis dans les œufs battus.

Dans une poêle, faites fondre le beurre puis faites rissoler toutes les tranches de brioche de chaque côté ; elles doivent être bien dorées.

Servir sans attendre, saupoudrez de sucre glace et de cannelle.