

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 4 tranches de brioche = 160g environ
- 1 œuf
- Lait entier de préférence (ou 1/2 écrémé) 100mL
- Sucre roux 20g
- Beurre 1/2 sel ou doux 20g
- Facultatif : cannelle et/ou menthe

Astuces :

Il est important de bien imbiber les tranches de brioche et de les faire cuire sur feu moyen sinon le beurre va noircir.

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 10 minutes
Pour 4 tranches de brioche

1. Dans un saladier : fouetter l'œuf, le lait, le sucre (facultatif : et la cannelle).
2. Découper des tranches de brioche.
3. Tremper les tranches de brioche dans le mélange œuf/lait/sucre et bien les imbiber des 2 côtés.
4. Dans une poêle sur feu moyen, faire fondre le beurre.
5. Déposer les tranches de brioche et les faire cuire environ 3 à 5 minutes sur chaque face (elles doivent être dorées).
6. Au dernier moment, parsemer de menthe finement ciselée et servir.



@Recettes100faim.fr