

## La brioche perdue

### ***Ingrédients :***

8 tranches de brioches

4 œufs

100g de sucre

50cl de lait

### ***Recette :***

Battre à la fourchette les œufs avec le lait et le sucre, vous pouvez aussi ajouter de la vanille.

Tremper chaque tranche de brioche dans le mélange pour qu'elle s'imbibes bien, une fois la tranche imbibée la poser dans un plat à gratin, vous pouvez superposer les tranches dans le plat si besoin.

Si il reste du mélange : œufs –lait- sucre le verser sur les tranches de brioche dans le plat à gratin.

Saupoudrer avec un peu de sucre ou de cassonade.

Cuire environ 20 min à 180°C jusqu'à ce que les brioches soient bien dorées.

A déguster tiède c'est encore meilleur !

Les grands gourmands tartineront un peu de chocolat dessus !

### ***Variante :***

La brioche perdue se cuit également à la poêle avec un peu de matière grasse, tranche par tranche.