

Brioche perdue au chocolat

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 8 tranches de brioches
- 2 oeufs
- 75 g de beurre
- 30 cl de lait
- 200 g de chocolat noir
- 80 g de sucre roux
- 1 c.à c. de cannelle en poudre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Etape 2

Dans un saladier, battre les oeufs avec 50 g de sucre et la cannelle. Verser le lait sans cesser de mélanger.

Etape 3

Tremper les tranches de brioche dans le mélange puis saupoudrer une face de sucre.

Etape 4

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre puis poser les tranches de brioche côté sucré. Laisser dorer, saupoudrer à nouveau de sucre et retourner les tranches.
Répéter l'opération.

Etape 5

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Le répartir généreusement sur la moitié des tranches de brioche.

Etape 6

Enfourner 8 minutes.