

Brioche façon pain perdu

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 6 tranches de brioche
- 20 cl de lait
- 2 oeufs
- 20 g de beurre
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

La **recette**

Etape 1

Dans un bol, battre les oeufs en omelette. Ajouter le lait et le sucre vanillé. Bien mélanger.

Etape 2

Prendre une tranche de brioche, la tremper dans le bol. Répéter l'opération pour imbiber l'ensemble des tranches.

Etape 3

Faire chauffer une poêle, déposer une noisette de beurre puis faire dorer les tranches 6 minutes. Retourner à mi-cuisson.

Etape 4

Déposer les tranches sur du papier absorbant, saupoudrer de sucre.