



Brioche perdue

05/12/2017 à 10h19

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 4 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 6 à 8 tranches de brioche ou pain bio
- 2 oeufs
- ½ l de boisson de riz
- 1 à 2 cuillères à soupe de sucre bio complet
- L'intérieur de la gousse de vanille

Préparation :

- Mélangez au fouet œuf, sucre, vanille puis la boisson riz ;
- Faites chauffer la poêle avec un filet d'huile olive légère en goût ;
- Trempez les tranches de brioches et faites-les cuire aussitôt 2 minutes de chaque côté pour une belle coloration.

L'astuce du chef :

Se déguste tiède, nature ou avec une boule de glace amandes ou de la confiture.