

Brioche perdue au lait d'amande



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

5 minutes



REPOS

Non



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 4 tranches de brioche
- 100ml de lait d'amande (à défaut - lait végétal ou animal)
- 1 œuf
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de sucre roux
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de rhum
- Un filet d'huile de coco
- Des toppings : sirop d'érable, fruits frais, amandes effilées...



Dans un bol, mélangez l'œuf et le lait de façon bien homogène.
Ajoutez le sucre, le rhum et la vanille et mélangez bien.

Mettez une poêle à chauffer à feu fort avec un filet d'huile de coco.

Versez le mélange liquide dans une assiette creuse.

Trempez les tranches de brioche dedans jusqu'à ce qu'elles soient bien imbibées.

Déposez-les dans la poêle chaude et laissez les cuire environ 2 minutes sur chaque fois, de façon à ce qu'elles soient bien dorées.

Servez avec des fruits frais, du sirop d'érable... ou tout ce qui vous donne envie.