



### **Brioche perdue à la fleur d'oranger**

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 3 œufs
- 8 tranches de pain ou brioche
- 20 cl de lait
- 20 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de fleur d'oranger
- 80 g de beurre
- Sucre cristal, glace ou cassonade

1. Dans une grande coupelle ou une assiette creuse, battre les œufs puis ajouter le lait, la fleur d'oranger (facultatif) et le sucre en poudre.
2. Bien mélanger la préparation.
3. Tremper, dans ce mélange, les tranches de pain ou de brioche.
4. Faire chauffer le beurre dans une grande poêle.
5. Puis, dorer les tranches de pain ou de brioche des 2 côtés dans la poêle. Saupoudrer avec du sucre glace ou cristal et servir.