



Brioche perdue aux fruits de saison

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 1 brioche de la veille
- 250 g de fruits noirs (mûres et myrtilles)
- 100 g de sucre à confiture
- 1/2 citron
- 3 œufs
- 300 ml de lait
- 30 g de sucre

1. Mettez les fruits dans une casserole avec le sucre à confiture et le jus du demi-citron. Portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes environ jusqu'à avoir la consistance d'une confiture. Laissez tiédir.
2. Découpez la brioche en tranches et tartinez-les de préparation aux fruits. Disposez-les dans un plat à four.
3. Fouettez les œufs avec le sucre et le lait. Versez sur les tranches de brioches et laissez reposer 20 minutes. Pendant ce temps, préchauffez le four à 160°C.
4. Faites cuire la brioche perdue pendant 20 minutes au four, laissez tiédir et servez, saupoudrée de sucre glace.

Astuce

Essayez cette recette avec d'autres fruits comme les prunes. C'est aussi une excellente façon de finir de vieux pots de confiture !