



 **15 minutes**

 **4 personnes**

- 2 oeufs
- 40g de sucre
- 200ml de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- du beurre
- 8 tranches de brioche Pasquier tressée

Brioche tressées perdue aux pépites de chocolat

Dans un bol, casser les oeufs. Les mélanger avec le lait et le sucre vanillé.
Mettre le mélange dans un plat carré. Tordre les tranches de brioche pour en faire une torsade et les faire tremper dans le mélange.
Faire chauffer une noix de beurre dans une poêle. Saupoudrer les tranches de brioche avec du sucre puis faites les revenir des deux côtés.
Répéter avec les autres.

#dessert

#BriocheTresséeEnTranches