

recette écomiam

BRIOCHE PERDUE



4 pers.



15 min



30 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 4 tranches de brioche tressée
- 2 x 100 g de crème anglaise
- crème glacée vanille
- 250 g de framboises

Épicerie / Marché

- 10 g de beurre
- 5 cl d'huile

Préparation

- Toastez les tranches de brioche au grille-pain ou au four.
- Faites tremper les tranches dans la crème anglaise.
- Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle.
- Faites revenir les tranches de brioche 30 à 40 secondes de chaque côté.

Bon appétit !

Suggestion de présentation

- Ajoutez une boule de crème glacée sur chaque tranche de brioche perdue.
- Saupoudrez de sucre glace.
- Parsemez de quelques framboises.