

Brioche perdue aux poires caramélisées

Pour 4 tranches de brioches

125ml de lait

1 œuf

2 grosses poires ou 3 plus petites

1 noisette de beurre

1 cuill à soupe de vergeoise

1 cuil à café rase de poudre de cannelle

Epluchez les poires et coupez-les en morceaux. Dans une poêle faites caraméliser les poires avec le beurre, la vergeoise et la poudre de cannelle.

Une fois que les poires sont prêtes, réservez-les.

Versez le lait dans un plat creux et battez l'œuf dans un autre plat creux, passez chaque tranche de brioche dans le lait puis dans l'œuf battu, recto verso, avant de les faire dorer de chaque côté dans la poêle qui à servit à précédemment.

Servez une tranche de brioche perdue avec une portion de poires caramélisées et un bon chocolat chaud!!