

Brioche perdue au four à la myrtille mais pas que!!

Pour 4 personnes

1/2 savarin rassis

200ml de lait

1 œuf

1 cuil à café de cannelle en poudre

1 poignée de myrtilles surgelées

1 poignée d'amandes en poudre

1 cuil à soupe de cassonade

Coupez le savarin ou la brioche en tranches épaisses et déposez-les dans un plat à gratin.

Battez l'œuf avec le lait et la poudre de cannelle et versez le mélange dans le plat à gratin, laissez tremper pendant 30 minutes.

Préchauffez le four et retournez les tranches de savarin. Répartissez les myrtilles, les pépites de chocolat la cassonade et les amandes effilées sur les tranches et enfournez à 180°C pendant 30 minutes.

Le gouter est prêt !!!!