**Brioche perdue aux fraises**

**Pour 2 personnes**

2 grosses tranches de brioche aux pralines

1 œuf

100ml de lait

20g de beurre

1 cuil à café de sucre vanillé

Coulis de fraise

Glace vanille

Fraises à volonté

Pistaches



**Pour 2 personnes**

Dans une assiette creuse mélangez le lait et l'œuf.

Passez les tranches de brioches dans ce mélange et laissez-les imbiber quelques minutes (ça dépend de l'épaisseur des tranches et de à quel point la brioche est sèche).

Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le sucre et laissez caraméliser.

Une fois que le sucre à fondu dans le beurre, déposez délicatement vos tranches de brioche dans la poêle et laissez caraméliser 2-3 minutes de chaque coté.

Déposez les tranches de brioche perdue dans 2 assiettes creuses, versez un peu de coulis autour de la brioche, ajoutez les fraises coupées en morceaux, déposez une boule de glace vanille sur chaque brioche, parsemez de pistaches concassées et servez immédiatement.