

BRIOCH'FINGERS

4 personnes10 minutesfacile

Ingrédients

- 4 tranches de Brioche Tressée Tranchée La Fournée Dorée
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- Une noix de beurre

Préparation

1- Mélanger les œufs, le sucre vanillé, le lait et la crème dans un récipient.
2- Faire chauffer la poêle avec la noix de beurre.
3- Pendant ce temps, découper les tranches de brioche en fingers de 2 à 3 cm de largeur.
4- Une fois la poêle chaude, tremper les fingers de brioche dans le mélange et les faire dorer.

Astuce

Pour encore plus de gourmandise, accompagner les Brioch'Fingers de chocolat fondu, de caramel ou encore de confiture !