

# BRIOCH'FINGERS

4 personnes 10 minutes facile

---

## 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 Brioche Fingers de chocolat fondu, de caramel ou encore de confiture !

---