



RECETTE COUP DE COEUR Brioche perdue à l'érable



Pour 4 tranches

- *½ Brioche au beurre Au Pain Doré*
- *1 tasse de lait*
- *1 œuf*
- *15g sucre*
- *1 c. à thé d'extrait de vanille*
- *Sirop d'érable*
- *Beurre*

Préparation :

- Mélangez le lait et l'extrait de vanille.
- Battre l'œuf.
- Faire chauffer la poêle avec un peu de beurre.
- Trempez les tranches de brioches dans le lait puis dans l'œuf.
- Faire dorer à la poêle.
- Mettre dans une assiette et arrosez de sirop d'érable
- Servir.

Coup de cœur de Sarah:

Chez Au Pain Doré depuis 3 ans. Vous pouvez la saluer à notre boutique sur Côte-Des-Neiges.

Cette recette est un classique, mais la brioche au beurre fait toute la différence! Un succès à coup sûr.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !