

BRIOCHE PERDUE AUX FRAISES ET À LA FLEUR DE SUREAU



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
de brioches	4 tranches
Oeuf	1
de lait	8 càs
Citron Bio	1
de fraises	250 grammes (lavées et coupées en petits morceaux)
fleurs de sureau	3 càs
Sucre blanc fin	2 càs
matière grasse	2 càc

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les fraises avec 1 càs de fleurs de sureau, 1 càs de sucre et un bon filet de jus de citron. Réserver au frais.

2. Dans un saladier, battre l'oeuf avec le lait. Ajouter les fleurs de sureau (2 càs) et le sucre puis mélanger. Laisser macérer au moins 30 minutes.

3. Mettre le pain à tremper dans le mélange fleurs de sureau sucre oeuf. Retourner les tranches jusqu'à ce qu'elles soient bien imbibées. Appuyer bien sur les tranches pour que les fleurs adhèrent bien à la brioche.

4. Chauffer la matière grasse dans une poêle et faire dorer les tranches de brioche sur chaque face. La poêle doit être bien chaude.

5. Disposer les tranches de brioche dans 4 assiettes et répartir les fraises sur le dessus juste avant de servir.
