

# 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.

