

Brioche perdue aux pommes



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Un dessert simple, facile et bon !

Ingrédients

- 3 tranches de brioche
- 2 verres de lait
- 1 oeuf
- 1 verre de sucre roux
- 2 cs de caramel
- 2 pommes acidulées
- 1 sachet de sucre vanillé
- beurre

Préparation

- 1 Mettre la brioche dans un moule légèrement beurré.
- 2 Battre l'oeuf, le sucre vanillé, le caramel et le sucre roux. Verser ce mélange sur la brioche. Ajouter les pommes épluchées et en morceaux (pas trop petits).
- 3 Saupoudrer de sucre et enfourner à 200°C (th.7) 35 minutes.
- 4 Ce dessert se déguste tiède ou froid, accompagné d'une boule de glace (parfum au choix).

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

