

Brioche Dorée

Pain doré au chocolat



- 1 pain brioché Brioche Dorée (8 tranches épaisses)
- 4 œufs
- ¼ tasse de lait
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- ¼ tasse de beurre

Garnitures au choix:

- Chocolat fondu
- Pépites de chocolat
- Petits fruits
- Pistaches
- Sucre à glacer

Préparation :

- Dans un bol, fouetter le lait, le sirop et les œufs. Réserver.
- Faire fondre le beurre dans une poêle. Tremper une tranche de pain dans le mélange d'œuf et les ajouter à la poêle. Cuire en pressant légèrement avec une spatule, jusqu'à ce que le pain soit doré. Gardez au chaud jusqu'à ce que toutes les tranches de pain soient prêtes.
- Décorez à votre guise.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !