

# Fiche Recette : Brioche Perdue Signature Awa Café

---

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 tranches épaisses de brioche (idéalement rassise)
- 2 œufs frais
- 15 cl de lait entier
- 30 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre demi-sel
- Une pincée de cannelle (optionnel)

## Matériel nécessaire

- Poêle antiadhésive
- Bol large ou assiette creuse
- Fouet manuel
- Spatule en silicone
- Assiette de service

## Étapes de préparation

- Dans le bol, fouettez les œufs, le lait, le sucre roux, le sucre vanillé et la cannelle jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Imbibez chaque tranche de brioche dans le mélange pendant environ 30 secondes par face (ne pas trop détrempé).
- Faites chauffer la poêle à feu moyen et ajoutez le beurre jusqu'à ce qu'il mousse légèrement.
- Déposez les tranches dans la poêle et faites cuire 2 à 3 minutes par face jusqu'à obtenir une belle coloration dorée et caramélisée.
- Retirez du feu et servez immédiatement.

## Conseils du Chef Awa Café

- Utilisez une brioche de la veille : elle absorbera mieux le mélange sans se déliter.
- Pour une touche gourmande, ajoutez un filet de sirop d'érable ou quelques fruits frais de saison au moment du dressage.
- Si vous préférez une texture plus croustillante, saupoudrez un peu de sucre cristallisé sur les tranches juste avant de les retourner dans la poêle.