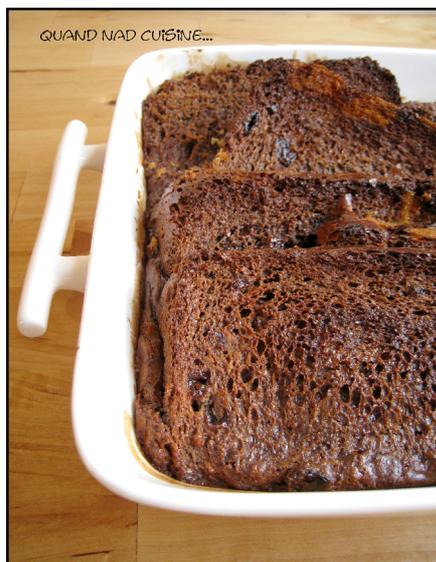


Brioche perdue au chocolat



Pour 4-5 personnes:

- environ 220-250 g de [cramique aux raisins](#) (ou tout autre pain brioché)
- 150 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 2 oeufs entiers + 1 jaune
- 40 g de sucre

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes (ou au bain-marie) avec la crème.

Dans un saladier, fouetter les oeufs entiers, le jaune avec le sucre puis ajouter le chocolat fondu. Ajouter le lait.

Verser le tout dans un plat assez creux beurré. Disposer les tranches de cramiqe dessus et les enfoncer pour les imbiber de la préparation.

Enfourner et laisser cuire 25-30 min. Servir tiède.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>