

BRIOCHE AUX RAISINS

INGRÉDIENTS

- 1 brioche coupée en tranches (250 g)
- 3 œufs
- 80 gr de sucre en poudre
- ½ litre de lait entier
- 100 g de raisins secs
- 20 g de beurre



PRÉPARATION

- 1.- Battez les œufs avec le sucre et ajoutez le lait.
- 2.- Faites tremper les tranches de brioche dans le mélange.
Préchauffez le four, température 200 °C.
- 3.- Beurrez un moule à cake et remplissez-le de brioche, et de raisins égouttés entre les tranches.
- 4.-Enfournez 35 min à 180°C