

Brioche perdue roulée banane & Nutella

Ingrédients pour 12 pièces :

- 12 tranches de brioches ou de pain de mie
- 2 œufs
- 6 cuillères à soupe de lait environ
- 1 cuillère à soupe de sucre
- Du Nutella
- 1 à 2 bananes
- Du beurre

Préparation :

Coupez les croûtes de vos tranches de brioche ou de pain de mie.

Aplatissez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Sur chaque moitié de tranches, tartinez de Nutella.

Déposez ensuite des morceaux de banane préalablement coupés en bâtonnet.

Roulez chaque tranche.

Dans un bol, mélangez le lait, les oeufs et le sucre.

Mettez-y chaque brioche roulée dedans avant de les mettre à dorer sur une poêle bien beurrée.

Enroulez enfin dans du sucre et dégustez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>