6 gros œufs
1 tasse (250 ml) de lait
1 tasse (250 ml) de crème 15 %
2 c. à soupe de sucre
1 c. à café de sel c
1 c. à café d'extrait pur d'amande
1 brioche tranchée, ou un challah ou un pain de campagne
1  tasse (150 g) d'amandes effilées
4 à 6 c. à soupe de beurre non salé, idéalement clarifié

Préchauffer le four à 200 F (93 C).
Fouetter ensemble les œufs, le lait  et la crème, le sucre, le sel et l'extrait d'amande
Déposer le pain dans un plat allant au four et verser le mélange d'oeufs sur le dessus. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur, puis retourner les tranches et laisser reposer de nouveau afin de s'assurer qu'il n'y ait pas de parties sèches et non imbibée.

Étaler les amandes tranchées sur une plaque à pâtisserie et y déposer des tranches de pain trempées. Appuyez pour les faire adhérer, puis tournez et répétez de l'autre côté; saupoudrer de tranches d'amande au besoin.

Fondre un peu de beurre dans une poêle à feu moyen-élevé.
Ajouter des tranches de brioche , cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, quelques minutes de chaque côté.
Transférer dans un plat et placer au four pour garder au chaud. Répétez avec le reste du beurre et de brioche.
Servir les brioches dorées avec de la compote de fruits , du sirop d'érable ou (et!) saupoudrées de sucre à glacer.