Brioche perdue au Brie de Meaux AOP



Informations

Personnes : **4**
Cuisson : **3 min.**

Ingrédients

- 300 g de Brie de Meaux AOP
- 4 tranches de brioche
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème
- 3 œufs
- 40 g de beurre

Étapes de la préparation

1. Dans un saladier, fouettez énergiquement les œufs avec le lait et la crème. Versez le mélange dans une assiette creuse large puis trempez les tranches de brioche que vous aurez préalablement laissées se durcir.

2. Lorsque les tranches sont bien ramollies, déposez-les sur la plancha du barbecue préalablement chauffée et beurrée. Faites colorer les deux faces de votre brioche puis déposez-les sur une feuille de papier aluminium. Recouvrez les tranches avec des morceaux de Brie de Meaux et replacez sous la cloche du barbecue pour 3 minutes afin que le fromage soit bien fondu. Servez bien chaud accompagné de quelques brins de ciboulette et quelques tomates qui apporteront un peu d'acidité.

? **Astuce :** Cette recette est réalisable avec d'autres pains ou viennoiseries tel que le pain de campagne ou de mie, mais aussi croissants. Pour le fromage, tentez la recette avec un Camembert de Normandie ou un Coulommiers bien affiné.