



 **10 minutes**

 **1 personne**

- 2 tartines de brioche
- 1 œuf
- 1 c. à c. de sucre
- 10 cl de lait de coco
- Noix de coco râpée
- Myrtilles

#dessert

#BriocheTranchée

Brioche perdue coco-myrtilles

Dans un saladier, mélangez l'œuf, le sucre et le lait de coco.
Trempez les tranches de brioche dans le mélange jusqu'à ce qu'elles soient bien imbibées.
Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites cuire vos tranches de brioche 3 min par face.
Saupoudrez de noix de coco râpée et ajoutez les myrtilles.
Bon appétit !