



 **15 minutes**

 **1 personne**

- 1 tranche de brioche nature
- 2 œufs
- 30 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- Jambon cru
- Mozzarella
- Persil plat

**#platprincipal**

**#BriocheTranchée**

**#BriocheTressée**

## ***Brioche perdue salée***

Dans un saladier, mélangez les œufs, le lait et la crème.  
Salez et poivrez.

Trempez la brioche dans le mélange jusqu'à ce qu'elle soit bien imbibée.  
Déposez-y le jambon et la mozzarella.

Laissez cuire au four jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.  
Ajoutez le persil.