

Pain perdu à la cannelle et aux figues rôties



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 20 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 8 personnes :

- 4 tranches de brioche
- 1 œuf
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 50 g de sucre complet
- ½ cuillère à café de cannelle
- 1 sachet de sucre vanillé
- 8 figues fraîches
- 4 cuillères à café de miel liquide
- quelques framboises pour la décoration



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, battez l'œuf avec le lait, la crème liquide, le sucre et la cannelle.

Trempez les tranches de brioche dans le mélange à la cannelle. Laissez-les bien s'imbibber et posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez avec le sucre vanillé.

Enfournez pour 10 minutes.

Coupez la queue des figues et fendez-les en 4 jusqu'à la moitié de leur hauteur. Sortez les tranches de brioche du four et posez 2 figues sur chacune. Arrosez-les avec le miel et enfournez pour 15 minutes.

A la sortie du four, coupez les tranches de brioche en deux. Décorez avec quelques framboises et servez accompagné d'une boule de glace de vanille.

www.audalacuisine.com