 **Tranches dorées**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/10/Tranches-dor%C3%A9es-DSCN0002.jpg)

**- de la pâte à brioche  
- 1 blanc d'œuf  
- ½ càc de jus de citron  
- 150 g de sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg) **- à 180°C si vous faites cuire les brioches  
- à 170°C pour le glaçage**

Vous pouvez utiliser des tranches de brioche rassises.  
Moi, j’ai profité de la pâte qui restait après avoir préparé un saucisson en brioche, pour confectionner des petits boudins.  
Bien sûr vous pouvez faire des brioches plus grosses si vous préférez des tranches plus larges.  
Badigeonner au pinceau de jaune d'œuf dilué dans une cuillerée de lait.  
Déposer les brioches sur la plaque du four et les laisser cuire pendant 15 minutes environ en fonction de la grosseur des brioches.  
Laisser refroidir sur une grille et dans l'idéal, attendre le lendemain pour trancher les brioches.  
Couper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et les déposer sur la plaque.  
**Le glaçage :**Mélanger le blanc d'œuf  avec le jus de citron en ajoutant progressivement le sucre glace (il faudra peut être en ajouter un peu suivant le volume du blanc d'œuf) : Le glaçage doit être à peine coulant.  
Étaler une couche fine de glaçage sur chaque tranche.  
Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que le glaçage soit dur : Il doit rester blond.  
Laisser sécher.  
À déguster tout de suite ou à conserver quelques jours dans une boîte en métal.