**Brioche perdue au four**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/06/brioche-perdue-au-four-p1240658-r-scaled.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 4 petites tranches de** [**brioche**](https://recettes.de/brioches)  
**- 2 œufs**  
**- 165 g de lait**  
**- 70 g de sucre**  
**- 1 càs de rhum**

**1 plat à gratin de la taille des tranches de brioche**  
**Préchauffage du four à 150°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper des tranches de brioche d'un petit centimètre d'épaisseur.  
Les disposer dans le plat.  
Fouetter les œufs avec le sucre.  
Ajouter le lait et le rhum et bien mélanger.  
Verser l'appareil sur les tranches de brioche et les laisser s'imbiber  
pendant que le four chauffe.  
Enfourner pour 25 minutes environ, jusqu'à ce que la brioche soit joliment dorée.  
Disposer les tranches dans les assiettes et les saupoudrer d'un voile de sucre glace.  
Servir chaud ou tiède avec éventuellement quelques fruits rouges.