

# Brioche Dorée

## Pouding au croissant à l'érable



- 4 croissants secs Brioche Dorée, coupés en cubes
- 2 tasses de crème
- 1/3 tasse de sirop d'érable
- 2 œufs battus
- Sucre d'érable (facultatif)
- Bananes ou petits fruits et sucre d'érable (pour décoration)

### Préparation :

- Dans une petite casserole, chauffer la crème à feu moyen-doux.
- Déposer les cubes de croissant dans un plat allant au four de 8 po (20 cm) de côté. Ajouter le sirop d'érable et la moitié des œufs battus, en alternant avec la crème chaude. Mélanger. Verser le reste des œufs sur la préparation et mélanger délicatement.
- Cuire au four préchauffé à 375F (190C) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du pouding soit doré (au besoin, couvrir de papier d'aluminium, pour éviter qu'il brûle).
- Saupoudrer de sucre d'érable, et ajouter des morceaux de bananes ou petits fruits si désiré.
- Servir chaud arrosé d'un filet de sirop d'érable.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !