



- La veille, disposez les tranches de pain dans un plat à gratin en couches superposées.
- Mélangez dans un bol les œufs, le sucre et le lait. Versez ce mélange sur les tranches de pain. Couvrez de film alimentaire et réservez dans le réfrigérateur pendant toute une nuit.
- Le lendemain, préchauffez le four à 180°C. Sortez le plat du réfrigérateur, enlevez le film alimentaire et quand le four est chaud, enfournez pour +/- 30 mn jusqu'à ce que les tranches de pain soient bien dorées et gonflées. Le liquide doit avoir été absorbé. Laissez tiédir.
- Disposez les myrtilles, les framboises et les noix de pécan sur le dessus. Saupoudrez de sucre glace et servez tiède avec une cuillère à soupe de yaourt et du sirop d'érable.



Ne jetez plus votre pain rassis ! Vous pouvez utiliser toutes sortes de pain pour faire cette recette, l'idée originelle était de recycler le pain rassis. Même une vieille baguette se révélera divine ! ;-)

Ingrédients pour 6 pers. :

**Pour la version en gratin :**

1 pain brioché coupé en tranches assez épaisses  
4 œufs  
55 g de sucre en poudre  
50 cl de lait d'amande (ou selon vos goûts)

**Pour le dressage :**

100 g de myrtilles  
100 g de framboises  
1 c. à soupe de sucre glace  
Sirop d'érable  
1 dizaine de noix de pécan  
2 yaourts naturels

*Variantes :*

Vous pouvez utiliser d'autres fruits à coque et d'autres fruits frais en respectant les saisons.

**Pour la version poêlée,** prévoyez 1 tranche épaisse de brioche par personne. Mélangez dans un saladier 2 œufs entiers, 50 cl de lait et 50 g de sucre (pour 4 personnes). Mettez une poêle à chauffer avec 20 g de beurre. Trempez les tranches de pain dans le mélange pendant une dizaine de secondes pour qu'elles s'imprègnent bien et quand la poêle est chaude, faites cuire sur feu modéré 3 à 4 mn sur chaque côté. Saupoudrez de sucre glace et servez aussitôt. Vous pouvez rajouter des fruits rouges ou un peu de sirop d'érable, etc. Beaucoup d'associations fonctionnent à merveille !

