



Riz, céréales et pain

Cocotte de brioche perdue au chocolat et noix de pécan



30 min **15 min** **15 min** **0** **490**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la cocotte

8 tranche(s) **Brioche**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
3 c. à soupe **Sucre roux**
60 g **Chocolat au lait**
60 g **Noix de pécan**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Dans une assiette creuse, battre les oeufs avec le sucre.
- 2 Couper les tranches de brioche en lamelles.
- 3 A l'aide d'un couteau d'office, hacher le chocolat grossièrement et le réserver.
- 4 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Étape 2

Préparation des cocottes

- 1 Tremper les lamelles de brioches dans le mélange oeufs sucre et les placer dans les cocottes.
- 2 Saupoudrer la brioche de chocolat et ajouter les noix de pécan.
- 3 Il est possible de faire caraméliser les noix de pécan pendant quelques minutes dans une poêle avec un peu de sucre, avant de les ajouter dans la cocotte.
- 4 Placer les cocottes au four pendant une quinzaine de minutes.

5 Déguster sans attendre.