



## BRIOCHE PERDUE VEGAN

POUR 4 BELLES TRANCHES | PRÉPARATION : 15 MIN | CUISSON : 5 MIN

### INGRÉDIENTS

***Pour la brioche :***

- 1 brioche (vegan pour les végétaliens)
- 20 cL de lait d'avoine
- 15 g de sucre en poudre
- 1/2 c.c de vanille en poudre
- Huile de coco

***Pour le dressage :***

- 1 mangue
- Granola nature
- Sirop d'agave

### RECETTE

1. Mixez la banane avec le lait d'avoine, le sucre et la vanille en poudre jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène et fluide.
2. Coupez 4 tranches de brioche et trempez-les dans le mélange.
3. Faites fondre un peu d'huile de coco dans une poêle et faites-y revenir les tranches de brioche. Une fois bien dorées, réservez-les.
4. Épluchez la mangue, coupez-la en petits dés, puis procédez au dressage.
5. Placez les tranches de brioche dans une assiette, nappez-les légèrement de sirop d'agave, ajoutez quelques dés de mangue et une poignée de granola. Dégustez !