

Quatre quart perdu

Pour 4 personnes :

Tranches de quatre-quart un peu sec

30 à 40 cl de lait

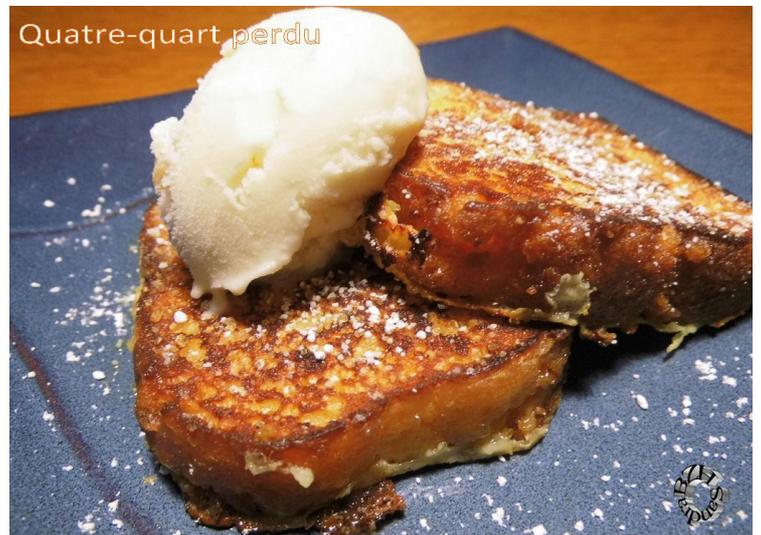
60 g de sucre

20 g de beurre

3 œufs

Amandes effilées

3 gouttes d'extrait de vanille liquide



- Beurrer légèrement un plat à gratin. Couper le quatre-quart en tranches en tranches de 1 à 2 cm et les ranger dans le plat.
- Dans une saladier, battre les œufs en omelette, avec le sucre. Ajouter le lait petit à petit, ainsi que l'extrait de vanille liquide.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Verser le mélange œuf-lait-sucre sur les tranches de quatre-quart et laisser le tout, s'imbiber pendant 20 minutes environ.
- Avant d'enfourner, parsemer d'amandes effilées et laisser cuire 30 minutes, en surveillant sur la fin, pour que ça ne brûle pas.
- Pour atteindre le summum de la gourmandise, servir avec un trait de caramel au beurre salé et/ou une boule de glace vanille !

SANDS
CUBZ