

## Brioche et pains au lait

La brioche est un incontournable. Tout comme les pains au lait, elle peut être consommée avec ou sans accompagnement (confiture, miel, chocolat...) à différents moments de la journée : petit-déjeuner, goûter ou en simple collation. Harrys FoodService propose une gamme de brioche et pains au lait pour enrichir vos offres petit-déjeuner et goûter. L'engagement d'Harrys : farine de blé et fabrication 100 % française.



### L'astuce du chef

Brioche et pains au lait s'adaptent particulièrement aux petits déjeuners, buffets d'hôtels, paniers pique-nique et divers desserts. Réalisez facilement une brioche perdue gourmande grâce à la brioche tranchée !

- **1 RECETTE DE BRIOCHE NATURE GOURMANDE (281 025).**
- **DES PAINS AU LAIT :**  
POUR VARIER LES PLAISIRS (17 376).

- **DES PRODUITS DE QUALITÉ :**  
TEXTURE MOELLEUSE ET SAVOUREUSE.
- **UNE LONGUE CONSERVATION POUR TOUTE LA GAMME :**  
GARANTIE ENTREPÔT 30 JOURS POUR LES BRIOCHES ET 30 JOURS POUR LES PAINS AU LAIT.



## BRIOCHE TRANCHÉE NATURE

- CODE PRODUIT : 281 025
- CODE EAN : 3265510000224
- POIDS NET : 500 G
- NOMBRE DE TRANCHES : 16 + 2
- ARTICLES PAR PLATEAU : 7
- GARANTIE ENTREPÔT : 30 JOURS



## PAINS AU LAIT X 12

- CODE PRODUIT : 17 376
- CODE EAN : 3228857001200
- POIDS NET : 420 G
- NOMBRE DE PAINS : 12
- ARTICLES PAR PLATEAU : 9
- GARANTIE ENTREPÔT : 30 JOURS

## Suivez la recette !

- BATTRE UN ŒUF AVEC 1,5 VERRE DE LAIT.
- METTRE LE MÉLANGE DANS UNE ASSIETTE CREUSE.
- TREMPER LA TRANCHE DE BRIOCHE DANS LE MÉLANGE .
- FAIRE CHAUFFER UNE NOISETTE DE BEURRE DANS UNE POÊLE À FEU DOUX. ATTENTION LE BEURRE NE DOIT PAS BRÛLER.
- DANS LA POÊLE, DORER DES 2 CÔTÉS LA TRANCHE DE BRIOCHE.
- SAUPOUDRER DE SUCRE LE DERNIER CÔTÉ DORÉ ET AJOUTER QUELQUES MYRTILLES.
- SERVIR CHAUD.

# BRIOCHE PERDUE AUX MYRTILLES



PRÉPARATION  
5 À 15MIN



DIFFICULTÉ  
FACILE



PETIT  
DÉJEUNER



COÛT\*  
€

## Ingrédients :

- > TRANCHES DE BRIOCHE HARRYS : 2
- > VERRE DE LAIT : 1.5
- > UNE NOISETTE DE BEURRE
- > QUELQUES MYRTILLES
- > OEUF : 1
- > SUCRE : PM

