

# Tarte briochée aux fruits de saison

(Carinne Teyssandier)

*Pour accompagner les petits déjeuner à la valnière*

## Ingrédients

250 g de brioche  
3 fruits (pêche, pommes..)  
3 œufs  
Vanille en gousse ou liquide  
200g de sucre  
50 g de beurre fondu  
50 cl de lait

Un moule à tarte ou à gratin

/ Temps Total

50 mn

## Préparation

Mettre la vanille dans le lait et faire chauffer doucement

Émietter la brioche (un peu rassie de préférence), la mettre dans un saladier et verser le lait parfumé dessus

Beurrer le moule à tarte et le saupoudrer de sucre

Dans un saladier, fouetter 3 œufs avec le reste de sucre et le beurre fondu

Verser sur la brioche, remuer puis verser le tout dans le moule

Couper les fruits en morceaux ou lamelles et les répartir sur la pâte en les enfonçant un peu.

Enfourner 40 mn à 180°C

**Bon appétit !**