

BOSTOCK

un pain de mie brioché
125g de beurre
125g de sucre
125g de poudre d'amandes
2 œufs
100g de d'amandes effilées

pour la déco un peu de sucre glace

sirop 200g de sucre + ½ litre d'eau + rhum (ou autre parfum)

préparer le sirop et le laisser refroidir

travailler le beurre, les amandes en poudre, 125g de sucre
ajouter les œufs entiers
trempier chaque tranche de pain de mie dans le sirop d'un seul côté
poser les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (côté non imbibé sur la plaque)
tartiner
couvrir d'amandes effilées et faire cuire au four ther 180° environ 15 mn
saupoudrer de sucre glace au moment de servir