

BRIOCHE PERDUE ET DECLINAISON DE FRAISES UN PEU POIVREES



Facile

Préparation: 15 à 20 mn (si le sorbet est prêt)

Cuisson: 8 mn (3+5)

Pour 4 personnes:

Pour les fraises:

300 g de fraises (petites de préférence)

2 tours de moulin à poivre

2 càs de sucre en poudre

Pour la brioche perdue:

100 ml de crème fleurette

20 cl de lait

4 jaunes d'œufs

75 g de sucre en poudre

4 tranches de brioche épaisses d'1,5 cm environ

Un peu de beurre pour la cuisson des tranches de brioche

Une boule de sorbet fraise par assiette (recette à venir)

Les fraises:

Laver les fraises sans les équeuter rapidement sous l'eau courante et les poser sur un papier absorbant pour éliminer l'humidité.

Lorsqu'elles sont sèches, les équeuter en en gardant quelques unes avec la queue et réserver. Si les fraises sont un peu grosses, les couper en trois ou quatre.

La brioche perdue:

Battre les jaunes et en continuant à battre, ajouter le sucre, la crème et le lait. Réserver.

Finition:

Tremper les tranches de brioche recto-verso dans l'appareil réservé. A feu moyen, faire fondre le beurre dans une poêle avant faire cuire les tranches recto verso. Lorsque la brioche est dorée des deux côtés, les réserver sur une assiette le temps de poêler les fraises.

Dans une autre poêle, à feu assez vif, mettre le sucre et les fraises équeutées, le faire rouler dans le sucre pour qu'elles cuisent un peu mais sans qu'elles se défassent. Donner 2 tours de moulin à poivre, Sarawak pour moi et réserver.

Dressage:

Poser la tranche de brioche au centre de l'assiette, l'arroser avec un peu du jus rendu lors de la cuisson des fraises. Répartir les fruits cuits sur la brioche. Former une belle quenelle de sorbet à l'aide de 2 cuillères à soupe trempées dans l'eau chaude et couvrir les fraises. Entourer de quelques fraises nature.

Servir immédiatement.