

Edouard Mignot Chef du restaurant

l'Ed.Em à Chassagne-Montrachet

Brioche perdue caramélisée et sa tombée de fraises !

INGREDIENTS

- ✂ Brioche de la veille
- ✂ Lait
- ✂ Gousse de vanille
- ✂ Zeste d'orange
- ✂ Sucre
- ✂ Fraises
- ✂ Œufs
- ✂ Beurre
- ✂ Vinaigre de miel

DEROULE DE LA RECETTE

Tailler 8 tranches assez épaisses puis les mettre de côté

Faire infuser du lait avec une gousse de vanille et un zeste d'orange. Ajouter 30 g de sucre. Laisser infuser à froid cette préparation pendant 2h.

Pour la tombée de fraises :

Equeuter et laver les fraises.

Tailler les fraises en quartier et les réserver.

Couper du beurre en petits morceaux puis le faire fondre au bain-marie pendant 30 minutes environ et n'en récupérer que la matière grasse. Le beurre servira à faire sauter les tranches de brioche.

Mélanger la préparation à base de lait avec 3 gros œufs pour obtenir un lait de poule.

Faire chauffer la poêle et y ajouter le beurre clarifié.

Tremper les parts de brioche dans le lait de poule puis, une fois que la poêle est chauffée, faire dorer les tranches de brioche dans celle-ci. Chaque côté de part de brioche doit dorer pendant 2 à 3 minutes.

Verser une centaine de grammes de sucre dessus pour caraméliser les parts de brioche. Puis les déposer sur du papier absorbant. Et les réserver au chaud dans un four pour qu'elles soient tièdes. En parallèle, faire mousser une trentaine de grammes de beurre dans une poêle puis ajouter les quartiers de fraise. Les faire sauter deux minutes. Ajouter une cinquantaine de grammes de sucre en poudre. Une fois que le sucre a commencé à fondre et à caraméliser, les déglacer au vinaigre de miel.

Dresser les assiettes : déposer les parts de brioches et ajouter les fraises poêlées par-dessus.