

Riz, céréales et pain

Pain perdu de brioche, poêlée de fraises au vinaigre balsamique



25 min 10 min 15 min **0** **576**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pain perdu

160 g **Brioche**
30 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Gousse(s) de vanille**
40 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

Ingrédients pour la poêlée de fraises

400 g **Fraise**
20 g **Sucre semoule**
10 g **Beurre**
1 trait **Vinaigre balsamique**

Ingrédients pour la cuisson du pain perdu

1 c. à soupe **Sucre semoule**
20 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du pain perdu et des fraises

- 1 Tailler des tranches de 3 cm d'épaisseur dans la brioche à l'aide d'un couteau scie.
- 2 Réserver les tranches sur une assiette.
- 3 Verser les jaunes et le sucre dans un saladier. Mélanger à l'aide d'un fouet pour blanchir les œufs.
- 4 Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau d'office. Gratter l'intérieur pour récupérer les graines, les mettre dans le saladier.
- 5 Fouetter de nouveau le mélange.
- 6 Ajouter la crème liquide en fouettant.
- 7 Réserver l'appareil.
- 8 Équeuter les fraises préalablement lavées, les débarrasser dans un saladier.

Étape 2

Cuisson du pain perdu et des fraises

- 1 Tremper la brioche dans l'appareil, laisser imbiber pendant quelques secondes puis réserver.

- 2 Faire chauffer une poêle avec du sucre. Dès que le sucre commence à fondre, ajouter une noix de beurre.
- 3 Faire poêler la tranche de brioche sur feu moyen jusqu'à coloration.
- 4 Dès qu'elle est colorée, la retourner à l'aide d'une spatule. La faire dorer sur l'autre face.
- 5 Éteindre le feu puis réserver la tranche.
- 6 Faire chauffer un peu de beurre dans la même poêle avec du sucre. Déposer les fraises, les enrober de sauce.
- 7 Déglacer avec du vinaigre balsamique puis réserver.

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Basilic**
1 trait **Vinaigre balsamique**
1 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer une tranche de pain perdu sur une assiette, déposer des fraises dessus.
- 2 Saupoudrer le pourtour de l'assiette de sucre glace à l'aide d'une passette, décorer avec du basilic.
- 3 Terminer en versant quelques gouttes de vinaigre sur l'assiette et servir.