

# BRIOCHE PERDUE AUX FRAISES



Par

**Éric Léautey**

Dans

**Ep. 177 - Retour de  
marché**

## INGRÉDIENTS :

- 1 brioche (miche)
- POUR LE LAIT DE POULE :
  - 25 cl de lait
  - 50 g de sucre en poudre
  - 3 œufs
  - 1 gousse de vanille
- POUR LES FRAISES RÔTIES :
  - 500 g de fraises
  - 15 g de sucre semoule
  - 15 g de beurre
  - 3 cl de vinaigre balsamique
- POUR LA SALADE DE MENTHE (OPTIONNEL) :
  - 4 branches de menthe
  - 25 g de sucre semoule
  - 5 cl de jus de citron
  - 4 cl d'huile d'olive

## PRÉPARATION :



Facile

## RECETTE :

1. Équeutez les fraises sans les laver. Mettez-les à mariner avec quelques gouttes de vinaigre balsamique.
2. **Lait de poule :** Mélangez au fouet le lait, le sucre, un œuf entier et deux jaunes. Ajoutez la vanille grattée. Réservez une heure avec les queues de menthe.
3. Découpez la brioche en tranche de 7 à 8 mm d'épaisseur. Trempez-les dans le lait de poule et laissez-les s'égoutter sur une grille.
4. Versez le sucre dans une poêle et laissez-le caraméliser. Ajoutez le beurre et colorez les tranches de brioche 3 minutes de chaque côté.
5. Dans la même poêle, ajoutez les fraises, le sucre et le beurre. Déglacez au vinaigre balsamique et laissez compoter 1 minute. Déposez sur les tranches de pain perdu.
6. Préparez une salade de menthe avec la vinaigrette sucrée et servez.