

Rituel gourmand #8

Pain perdu aux Fraises et Poivre vert

INGRÉDIENTS

Brioche ou pain rassis

300g de lait

195g d'œufs

120g de sucre

½ gousse de vanille

500g de fraises

50g de sucre

Poivre vert du moulin

RECETTE

Mélanger les œufs et le sucre au fouet. Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée.

Ajouter le lait froid petit à petit.

Réserver.

Dans une poêle chaude, verser le sucre et laisser caraméliser.

Lorsque le caramel est de couleur blonde, verser les fraies et ajuster la puissance du feu.

Le caramel qui a redurci va fondre petit à petit. Ajouter quelques gouttes d'eau pour éviter que cela ne brûle.

Faire rouler légèrement les fraises dans la préparation. Elles doivent être ramollies mais ferme encore à cœur.

Poivrer généreusement au moulin avec du poivre vert.

Réserver.

Tremper des tranches d'1cm environ de brioche ou pain rassis dans l'appareil à pain perdu.

Dans une poêle chaude, déposer les tranches et laisser cuire à feu vif environ 20 à 30 secondes de chaque côté.

Lorsque c'est bien coloré, déposer les tranches dans une assiettes, saupoudrer très légèrement de sucre semoule. Et verser les fraises et la sauce encore chaudes sur le pain perdu.

<https://youtu.be/nRssB6cU0Eo>

