

Brioche perdue, fraises en brunoise cuites au saké d'autres crus, basilic thaï, glace à l'huile d'olive par le Chef Etoilé Laurent André.



Ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de brioche de préférence un peu sèches
20 cl de lait
2 œufs
Beurre
500 g de fraises Gariguettes
20 cl de saké
2 cuillères de sucre bien bombées
1 bouquet de basilic thaï
½ litre de glace à l'huile d'olive
Sucre vanillé

Préparation

Brioche perdue

- Dans un bol, mélanger le sucre avec les œufs battus en omelette.
- Dans un autre bol, mélanger le lait avec le sucre vanillé.
- Faire fondre le beurre sur le Teppan Yaki et y faire revenir les tranches de brioche après les avoir trempées dans les deux mélanges.
- Faire dorer les tranches de brioche sur les deux faces et réserver.

Fraises

- Laver les fraises.
- En prendre la moitié et les couper en petite brunoise. Emincer très finement le basilic thaï et l'ajouter à la brunoise de fraises avec une cuillère

de sucre, bien mélanger et réserver au frais.

- Prendre l'autre moitié de fraises et les couper en deux dans la longueur. Les mettre dans un saladier avec la dernière cuillère de sucre et le saké. Laisser mariner 1 heure à température ambiante. Les égoutter et les snacker rapidement sur le Teppan Yaki en ajoutant petit à petit le saké.

Dressage

- Sur une assiette déposer les tranches de brioche caramélisées. Poser dessus une cuillère de brunoise crue. Ajouter ensuite la compotée de fraises cuites au saké et finir avec une quenelle de glace à l'huile d'olive. Décorer avec un peu de basilic thaï.