

Brioche aux pralines roses perdue, fraises Label Rouge, crème de mascarpone au citron vert, coulis parfumé à la menthe

6 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 5 min

Ingrédients :

La brioche aux pralines roses perdue :
– 1 brioche aux pralines roses
– 2 œufs- ½ litre de lait
– 1 gousse de vanille Bourbon
– 100g de cassonade
– 20g de beurre demi-sel

La crème de mascarpone au citron vert :
– 250 g de mascarpone
– 15 cl de crème liquide entière froide
– 2 cuillères à soupe de sucre semoule
– 1 citron vert

Le coulis de fraise à la menthe :

– 150g de Gariguette Label Rouge.
– 4cl d'eau
– 15g de sucre semoule
– 8 feuilles de menthe

Dressage :
– Gariguette Label Rouge
– poudre de pralines roses
– 6 sommités de menthe

Préparation :

1/ Le coulis de fraise à la menthe :
Faites chauffer dans une casserole l'eau avec le sucre, sur feu vif, jusqu'à ébullition afin d'obtenir un sirop. Stoppez la cuisson, ajoutez les feuilles de menthe, couvrez et laissez refroidir et infuser pendant 30 mn au minimum. Equeutez les fraises, coupez-les en morceaux, et mettez-les dans un blender. Ajoutez la moitié du sirop filtré, mixez, puis ajoutez si besoin encore le reste de sirop si la consistance du coulis le nécessite. Réservez.

2/ La crème de mascarpone au citron vert :
Mettez la crème liquide avec le mascarpone dans le bol du robot. Ajoutez le zeste du citron vert et le sucre. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une chantilly. Réservez au réfrigérateur.

3/ La brioche perdue aux pralines roses :
Découpez 6 rectangles de même taille dans la brioche, à l'aide d'un emporte pièce. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez refroidir. Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, puis versez dessus le lait refroidi et filtré. Trempez les morceaux de brioche assez rapidement dans l'appareil à pain perdu. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre demi-sel, déposez-y les morceaux de brioche égouttés. Laissez cuire et caraméliser d'un côté, puis retournez avec délicatesse à l'aide d'une spatule. Laissez caraméliser l'autre côté, et débarrassez.

4/ Dressage :
Equeutez les fraises, et émincez-les en fines lamelles dans le sens de la longueur. Sur chaque assiette, déposez une brioche perdue, recouvrez-la de deux rangées de fraises émincées. Dressez à la poche munie d'une douille cannelée, la crème de mascarpone citron vert, sur une moitié de la brioche. Parsemez de poudre de pralines roses, et décorez avec une sommité de menthe. Décorez l'assiette avec le coulis de fraise à la menthe. Dégustez aussitôt !