Brioche « pain perdu » aux fraises Gariguette

4 personnes | Préparation : 30 min | Cuisson : 5 min

Ingrédients :

Brioche perdue

4 tranches de brioche rassies
3 oeufs
20 cl de lait
50 g de sucre cassonade
100 g de beurre
Rhum

Fraises

150 g de fraise
Éclats de pistache

Crème montée

30 cl de crème à 35 % MG très froide
15 g de sucre
Vanille

Préparation :

Préparation de la brioche façon pain perdu

Réalisez 4 tranches de brioche épaisses. Battre ensemble les oeufs avec le lait, ajouter le rhum. Trempez généreusement les tranches dans le mélange précédent.

Dans une poêle antiadhésive, chauffez le beurre avec le sucre, caramélisez légèrement. Ajoutez les tranches de brioche imbibées et colorez les deux faces, égouttez sur du papier absorbant.

Préparation des fraises

Équeutez les fraises, et émincez en fines tranches
Recouvrir les brioches de fraises.

Ajoutez quelques éclats de pistache.

Préparation de la crème montée

À l'aide d'un robot ou à la main, montez la crème, serrez avec le sucre. Parfumez à la vanille.

Finition et présentation

Dans une assiette, disposer les tranches de brioche recouvertes de fraises, ajoutez une quenelle de crème vanillée. Servir avec un coulis de fraise.