



## Les fraises au vinaigre balsamique accompagnées de pain perdu et de glace vanille

### Ingrédients pour 6 personnes

#### Mélange d'épices

0.5 g de poivre de Jamaïque. 0,5 g de poivre rose. 0.5 g de poivre de Sichuan. 0.5 g de cardamome. 0.5 g d'anis étoilé. 0.5 g de poivre noir. Mélangez tous les ingrédients et les moule dans un moulin.

Sauce: 250 g de fraise. 50 g environ de sucre semoule. 15 g de beurre. 2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique. ½ jus de citron. 2 pincées environ de mélange à épices.

Tuile sésame : 100 g de sésame doré. 40 g de sucre. 60 g d'eau. Sel.

Pain perdu : 6 tranches de brioche. 3 dl de lait. 3 œufs. 75 g de sucre roux. ½ cuillère à café de vanille en poudre. 1 zeste de citron. 1 zeste d'orange. Kirsch. 50 g de beurre.

Pour la présentation : 12 g de framboise. 125 g de groseille. 125 g de fraise. Menthe. Glace vanille: 1/2 litre

#### **L'astuce en plus**

Les fraises doivent être bien mures.  
Les épices et le vinaigre balsamique relèvent le goût des fraises.



**Le pain perdu** : Cassez les œufs dans un récipient : ajoutez le sucre, la vanille, les zestes et remuez avec un fouet, puis versez le lait et une tombée de kirsch.

Remuez à nouveau.

Tranchez la brioche de 1 cm à 1,50 cm et la faire tremper dans le liquide 10 à 15 minutes.

Préchauffez une poêle antiadhésive avec 50 g de beurre, déposez le pain légèrement égoutté, laissez colorer, saupoudrez de sucre roux avant de les retourner, laissez de nouveau colorer.

Déposez sur une assiette et réservez.

**La sauce** : Faites sauter les fraises avec du sucre, les épices et du beurre quelques minutes. Laissez caraméliser légèrement. Déglacez au vinaigre balsamique et jus de citron. Mixez.

**La tuile sésame** : Mettez le sucre dans une casserole avec l'eau et cuire à 117° C. Retirez du feu et ajouter le sésame, tournez jusqu'à ce que le sucre cristallise. Remettez sur le feu pour que le sésame caramélise et ait une belle couleur grillée. Ajoutez une pointe de couteau de sel dans le mélange encore chaud. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez le caramel très fin puis découpez-le en triangle et le mouler dans une gouttière. Réservez au sec.

Accompagnez avec pain perdu, la glace avec une tuile sésame, le coulis de fraises et quelques fruits rouges.