

Tranche de brioche perdue, choco, framboises et crème fraîche



Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de brioche pur beurre de 4 cm d'épaisseur
12 bâtons de chocolat (voir conseils)
60 g de beurre
60 g de sucre

Poêlée de framboises :

250 g de framboises (j'en compte un peu plus suivant la taille de la brioche)
20 g de beurre
20g de sucre
1 pot de crème épaisse

Fourrer les tranches de brioche avec 3 bâtons de chocolat. Dans une poêle chauffer le beurre et commencer à faire dorer les tranches de brioche des 2 côtés puis ajouter le sucre et faire caraméliser les tranches jusqu'à coloration brune.

Pour la poêlée de framboises faire fondre le beurre avec le sucre dans une poêle, faire légèrement caraméliser et ajouter les framboises. Cuire 30 s et déglacer avec 1 c à s d'eau pour lier le jus.

Déposer les tranches chaudes de brioches sur les assiettes, recouvrir avec les framboises tièdes et terminer avec une quenelle de crème fraîche pour avoir un contraste de goûts, température et texture.

Vin conseillé : un champagne rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>