

À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE !



FRAISES SUR LEUR BRIOCHE AU CURRY MASALA ET COULIS AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Par SV Gastronomie

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 24 petites fraises
- 4 tranches de brioche carrées
- 5 pincées curry masala
- 50 g sucre glace
- 250 g fraises pour coulis
- 20 ml vinaigre balsamique
- 40 g sucre de canne
- 15 ml huile d'olive
- 1 citron (zeste)
- 20 mini feuilles de basilic

PRÉPARATION DES BRIOCHES

Couper les tranches de brioche en rectangles suffisamment grandes pour y déposer 6 fraises.

Mélanger le sucre glace avec le curry masala et saupoudrer les tranches de brioches.

Caraméliser la brioche dans une poêle ou sur le grill du four et laisser refroidir.

COULIS DE FRAISE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Préparer le coulis en mixant les fraises au mixeur blender avec le sucre de canne et le vinaigre balsamique. Passer au tamis fin.

MONTAGE

Napper le fond de l'assiette de coulis en formant un cercle parfait. Poser la brioche au centre. Déposer 6 fraises entières préalablement équeutées sur la brioche. Ajouter 5 petites feuilles de basilic autour de la brioche. Ajouter sur le coulis, entre les feuilles de basilic, des petits points d'huile d'olive extra vierge en vous servant d'une cuillère à café. Râper le zeste du citron et garnir l'assiette.



Léguriviera

