

Brioche en pain perdu, fromage frais de Montebello, poêlée de fraises et camerises au Zéphyr du Domaine Mont-Vézeau

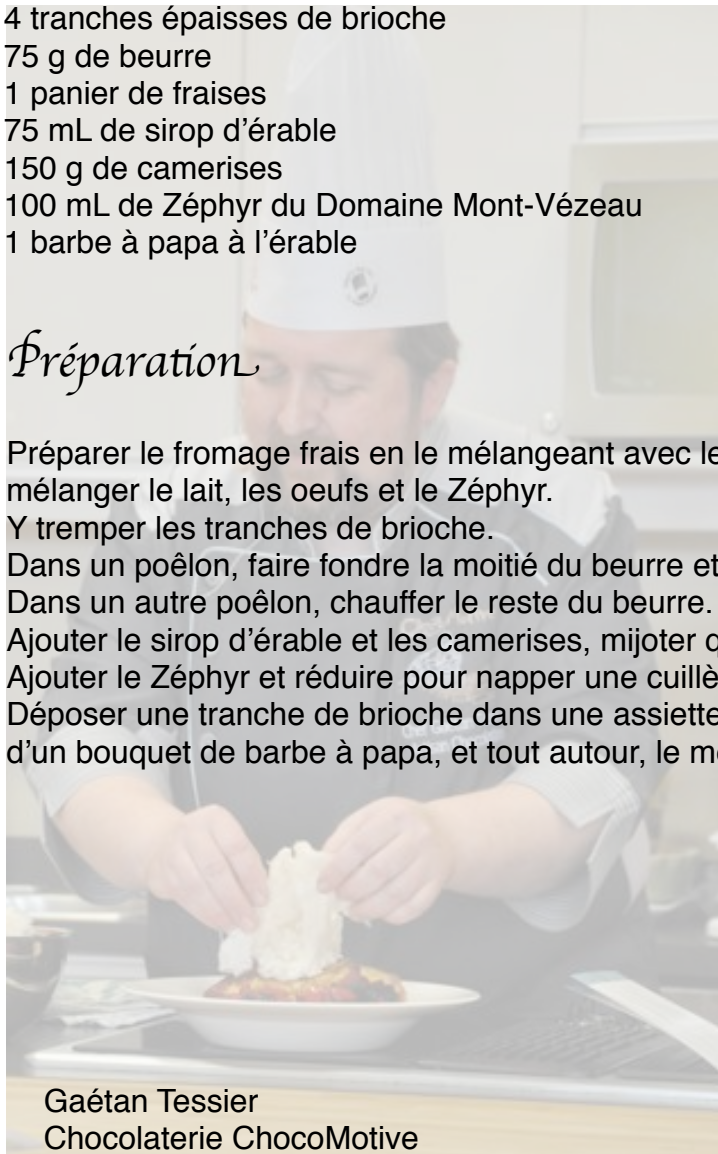
Portion : 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

120 mL de fromage frais de Montebello
30 mL de sucre d'érable en pépites
300 mL de lait de la Laiterie de l'Outaouais
3 oeufs
75 mL de Zéphyr du Domaine Mont-Vézeau
4 tranches épaisses de brioche
75 g de beurre
1 panier de fraises
75 mL de sirop d'érable
150 g de camerises
100 mL de Zéphyr du Domaine Mont-Vézeau
1 barbe à papa à l'érable

Préparation

Préparer le fromage frais en le mélangeant avec le sucre d'érable. Dans un cul-de-poule, mélanger le lait, les oeufs et le Zéphyr.
Y tremper les tranches de brioche.
Dans un poêlon, faire fondre la moitié du beurre et y dorer les brioches de chaque côté.
Dans un autre poêlon, chauffer le reste du beurre. Y sauter les fraises quelques secondes.
Ajouter le sirop d'érable et les camerises, mijoter quelques minutes.
Ajouter le Zéphyr et réduire pour napper une cuillère.
Déposer une tranche de brioche dans une assiette et granir de fromage frais, de fraises et d'un bouquet de barbe à papa, et tout autour, le mélange de fraises au Zéphyr.



Gaétan Tessier
Chocolaterie ChocoMotive

