



# FRAIS-AMISU...



**PORTIONS:** 4

**HUILES:** PERFORMANCE/  
GOURMET

• **INGRÉDIENTS** •

Fraises garriguettes 250g  
Branche de thym frais 1  
pièce  
Zeste de citron jaune PM

Tranches de brioche 4  
pièces  
Œuf 1 pièce  
Lait entier ¼ L  
Jus de fraise (¼ appareil  
+ ¼ imbiber) ½ L  
Amphora Gourmet

Jaunes d'œufs 7 pièces  
Vin blanc 15 cl  
Jus de fraises 200g

Pincée de sucre 1  
Feuilles gélatine 2 pièces

**BEIGNET**

Eau 140g  
Lait 30g  
Œufs 2 pièces  
Farine 510g  
Levure 18g  
Beurre 70g  
Performance PM

**DÉCOR**

Orange 1 pièce  
Citron vert 1 pièce  
Fraise congelée 1 pièce

1. Tailler les fraises en deux, puis les rouler dans un mélange d'huile Gourmet, de zeste de citron et de thym frais avant de les cuire légèrement à la salamandre.
2. Dans un mélange de lait, d'œuf et de jus de fraise, tremper les tranches de brioche, puis colorer dans une poêle. Réserver.
3. Imbiber les tranches avec un jus de fraise.
4. Blanchir le jaune d'œuf avec une pincée de sucre, puis ajouter du vin blanc et du jus de fraise, en montant au maximum la température. Coller le mélange avec de la gélatine, puis refroidir. Mettre dans un siphon avec 3 cartouches de gaz.
5. Pour la pâte à beignet (pet de nonne), mélanger l'huile Gourmet au batteur avec le crochet mélangeur, en ajoutant tous les ingrédients sauf le beurre. Une fois homogène, ajoutez le beurre en petites parcelles, puis réserver.
6. Frire les beignets dans l'huile Performance pendant 2-3 minutes à 170°C. Réserver.
7. Déposer la brioche façon pain perdu dans l'assiette. Ajouter les quartiers de fraises le siphon et à l'aide d'un microplane, râper les agrumes et les fraises surgelées par-dessus.

**LE PLUS DU CHEF**

Cette recette peut être réalisée avec des fruits de saisons, des agrumes ou encore des fruits rouges.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •