

PAIN DE FESSE À L'ÉRABLE ET AUX FRAISES

Dessert pour 4 personnes

Ingrédients 4 tranches de pain de fesse, 1/2 pouce d'épaisseur
2 tasses de fraises
2 tasses de crème 35%
1 tasse de sucre d'érable, réserver 4 c. à soupe pour la finition
1/2 tasse de sirop d'érable
1 tasse de crème 35 % pour faire fouetter
1 c. à soupe de sucre glace

Pour la décoration

4 framboises
4 mûres
4 feuilles de menthe

Méthode

Fouetter au malaxeur une tasse de crème 35% avec le sucre glace et réserver.
Couper les fraises en demies. Dans un plat, mettre la crème 35%, le sucre d'érable, le sirop d'érable, mélanger et tremper les tranches de pain fesse.

Dressage

À l'aide d'une poche à pâtisserie et d'une douille cannelée, mettre un peu de crème fouettée sur l'assiette de service, déposer dessus une tranche de pain de fesse, ajouter de la crème fouettée sur la tranche de pain et dresser les fraises. Napper de la préparation de trempage et saupoudrer de sucre d'érable. Décorer de feuilles de menthe, framboises et mûres.

C'est un péché mais je vous pardonne



Chef Croze