



## Glace à la brioche grillée, poêlée de framboises au vin rouge

### Ingrédients pour un litre et demi de glace :

500 ml de lait 2%  
500 ml de crème 35% à fouetter  
8 jaunes d'oeuf  
250 ml de sucre  
un tiers (1/3) de pain brioche  
Framboises (tiers de barquette par personne)  
Vin rouge (50 ml par personne)  
Beurre (une noix par personne)

### Méthodologie :

Trancher le pain et le faire rôtir au grille-pain ou au four. Lorsque grillé, réduire en poudre au robot culinaire.

Porter le lait et la crème à ébullition en ajoutant la poudre de brioche afin de faire infuser. Pendant ce temps, blanchir les jaunes et le sucre. Verser le lait-crème chaud sur les oeufs et remettre à cuire jusqu'à 84 celsius.

Refroidir et turbiner dans une sorbetière.

Au moment de servir, poêler les framboises au beurre et déglacer avec le vin rouge, réduire jusqu'à consistance désirée... servir!

*Recette créée pour la  
Boulangerie Au Pain Doré  
par Martin Juneau  
Chef du restaurant La Montée*