Tartare di fragole con pan brioche al cioccolato

Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Lava le fragole e privale del verde; asciugale e tagliale a dadini, mettile in una terrina e condiscile con zucchero e menta tritata finemente. Ricava 4 dischi di pan brioche dalle fette con un coppapasta rotondo. Biscottali in una padella antiaderente, lasciandoli morbidi al centro; fondi il cioccolato e glassavi il pan brioche. Prepara la crema inglese scaldando il latte con la scorza di limone, monta i tuorli, lo zucchero e 1 cucchiaino di fecole, versa il latte sul composto di uova e metti sul fuoco a fiamma bassa o a bagnomaria, mescolando continuamente con la frusta fino a che il composto velerà il cucchiaio. Immergi la casseruola in acqua fredda e lascia raffreddare completamente. Riempi di fragole un coppapasta un po' più grande del precedente, ponivi sopra il biscotto. Termina il piatto con la crema inglese fredda, servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la tartare:**
- 1 vaschetta di fragole
- 4 fette di pan brioche

- 100 g di cioccolato fondente
- 2 foglie di menta
- 1 cucchiaio di zucchero
- **Per la crema inglese:**
- 1/2 l di latte
- 1 limone
- 4 tuorli d'uovo
- 125 g di zucchero
- 1 cucchiaino di fecola