



Toque & Tablier



Mille-feuille aux fraises

Pour 4 personnes

Préparation 15 min

Bien s'organiser : vous pouvez réaliser ce mille-feuille en avance mais le jour même, vous le réserverez au réfrigérateur.

Ma liste de courses... Chez

Si vous faites un mille-feuille convivial pour tous les convives :

Le boulanger :

- 3 pâtes feuilletées inversées abaissées (ou étalées) sur une épaisseur de 2 mm de forme rectangulaire ou carrée.

Le crémier :

- 60 cl crème fraîche liquide fleurette ou au minimum 30% de M.G ou pour les très très pressés : de la crème chantilly toute prête.

L'épicier :

- 45 g de sucre glace (sauf si vous achetez de la crème chantilly) + 30 g pour la pâte feuilletée + quelques gramme pour le décor

Le primeur :

- 750 g de fraises (voir mon dossier pour le choix de la variété)

1. Préchauffez le four à 230°. Si votre boulanger ne l'a pas fait pour vous, abaissez (ou étalez) et détaillez avec un couteau les pâtes en rectangles ou carrés de taille identique sur une épaisseur de 2 mm. Posez-les sur une plaque à pâtisserie. Séparez les 3 pâtes entre elles et remettez-les au frais le temps de réaliser la chantilly ou de couper les fraises.
2. Si vous ne l'achetez pas toute faite, réalisez la crème chantilly (voir mon geste du chef associé). C'est hyper simple, rapide et 10 fois moins sucré, vous verrez ! Réservez-la au frais.
3. Lavez et équeutez les fraises. Détaillez-les en tranches fines. Réservez-les au frais.
4. Sortez vos pâtes du frais, saupoudrez-les de sucre glace. Posez un papier cuisson dessus et une autre plaque ou une grille pour empêcher qu'elles ne montent trop.
5. Enfournez et abaissez tout de suite la température du four à 180° pour 8 minutes de cuisson environ. Les pâtes doivent être dorées. Retournez les pâtes pour que l'autre côté dore, saupoudrez de sucre glace, enfournez à 230° sans poser de grille ou plaque

dessus pour 7-8 minutes encore, surveillez bien la coloration. Les pâtes doivent être dorées sans être trop levées. Laissez refroidir à température ambiante sans mettre au frais.

6. Pour le montage, prenez une pâte feuilletée : mettez un peu de chantilly dessus avec une poche à douille ou une cuillère à soupe. L'idée est de laisser les bords libres



Puis quelques fraises



Puis une autre bande de pâte



de la chantilly et des fraises.



Posez la dernière bande, ajoutez 2 ou 3 lamelles de fraises et réservez le tout au frais.



Avant d'envoyer, saupoudrez encore de sucre glace.