



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 par personne :

Le boulanger :

- 1 pâte feuilletée inversée abaissée (ou étalée) sur une épaisseur de 2 mm. A la commande, vous devrez lui préciser la largeur de vos mille-feuilles individuels.

Le crémier :

- 20 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 :

- 15 g de sucre glace (sauf si vous achetez de la crème chantilly) + 10 g pour la pâte feuilletée + quelques gramme pour le décor

Le primeur :

- 250 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) la pâte en rectangle sur une épaisseur de 2 mm. Posez-la sur une plaque à pâtisserie. Détaillez avec un couteau 12 bandes de tailles identiques (voir mon billet plus haut) que vous séparerez les uns des autres et remettez-la 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 votre pâte du frais, saupoudrez-la de sucre glace. Posez un papier cuisson dessus et une autre plaque ou une grille pour empêcher qu'elle ne monte trop.
5. Enfournez et abaissez tout de suite la température du four à 180° pour 8 minutes de cuisson environ. La pâte doit être dorée. Retournez la pâte 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. La pâte doit être dorée sans être trop levée. Laissez refroidir à température ambiante sans mettre au frais.

6. Pour le montage, prenez une bande de 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.



Procédez de même pour les 3 autres. Avant d'envoyer, saupoudrez encore de sucre glace.