



Ronde croustillante Fraise Label Rouge et pistache

0 personnes

Préparation : 0 min

Cuisson : 0 min

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 20 cl crème entière
- 20g farine
- 2 œufs
- 20g sucre en poudre extra fin
- 20 cl de lait
- 1 bâton de vanille
- 100g de fraise mariguette
- 100g de fraises ciflorette
- 1 c à s de pâte de pistache
- 3 biscuits de Reims
- 10g de sucre glace



Préparation :

1) La pâte

Prendre une pâte feuilletée pur beurre et la cuire entre deux plaques (très important) ne pas hésiter à mettre du poids sur la plaque à 180° pendant 10 minutes, puis 5 minutes à 220°. Saupoudrez de sucre glace, et d'un biscuit de Reims mixé, remettre au four 5 minutes à 220 °. La couper au couteau à scie en rectangle ou à l'emporte pièce en rond. Réserver.

2) La crème pâtissière pistache

20cl de lait , 2 jaunes d'œufs, 20g farine, 30g sucre semoule extra fin, 1 bâton de vanille, 1 cuillère à café de pâte pistache, Sel.

Mélanger l'œuf et le sucre, faire blanchir, ajouter la farine et une pointe de sel. Dans une casserole faire bouillir le lait avec la vanille. Mettre le lait bouillant sur la préparation, mélanger et remettre sur le feu. Sortir du feu ajouter une cuillère à café de pâte pistache ou plus en fonction du goût. Filmer la préparation et réserver au frais.

3) La crème monté à la Marigquette

Fouetter 20 cl de crème entière avec 20g de sucre glace jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme. Ajouter un coulis de fraise maison (mixer simplement 5 fraises Mariguettes bien mures et passer le coulis au chinois). La chantilly devient alors rose. Mettre au frais.

4) Les fraises Ciflorette

Couper en fines tranches des fraises Ciflorette , en préparer plusieurs à l'emporte pièce rond pour la décoration supérieure du millefeuille.

5) Le dressage

Avec une douille alterner les deux crèmes sur les disques de pâtes, mettre en corole les fraises et monter ainsi le millefeuille. Sur le dessus former une alternance avec les fraises rondes ! Avec un coulis de fraise maison ou nature ce millefeuille léger saura vous faire tourner la tête...

6) C'est fini!

