

À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE!



INGRÉDIENTS POUR 5 PERSONNES

- 1 barquette de fraises
- 1 pâte feuilletée
- 2 dl de crème entière
- 100 g de chocolat 60%
- 4 feuilles de menthe
- Sucre glace
- 1 l de lait
- 250 g de sucre
- 6 jaunes d'œuf
- 50 g de farine
- 1 cs de Maïzena
- 1 gousse de vanille
- Zestes orange et citron
- 1 pincée de cannelle

GANACHE AU CHOCOLAT

Chauffer 1 dl de crème, y rajouter 100 g de chocolat puis laisser refroidir afin d'avoir une masse compacte. Dresser des rosaces à l'aide d'une poche à dresser.

MILLE-FEUILLES FRAISES

Par SV Gastronomie

CRÈME PÂTISSÈRE

Blanchir les 6 jaunes d'œufs avec le sucre (250g) et laisser de côté.

Incorporer 50 g de farine et 13 g de Maïzena dans les jaunes d'œufs et sucre.

Porter à ébullition 1l de lait avec une demi-gousse de vanille grattée, 1/2 bâton de cannelle, les zestes de citron et d'orange.

Verser le mélange (œufs, sucre, farine, Maïzena) dans le lait, puis faire épaissir à feu doux. Laisser refroidir.

SOCLE DE PÂTE FEUILLETÉE

Découper des rectangles de 6 x 10 cm. Piquer la pâte et badigeonner de jaunes d'œufs. Enfourner à 180 °C pendant env. 15 minutes (belle coloration dorée).

MONTAGE

Monter 300 g de crème pâtissière avec 100 g de crème fouettée. La mettre dans une poche à douille puis monter un mille-feuille. Découper les fraises finement (voir photo) et les dresser en forme d'étoile sur l'assiette. Lorsque le mille-feuilles est monté, ciseler 3-4 feuilles de menthe et saupoudrer de sucre glace.



Léguriviera

