Autres desserts aux fruits

Mille-feuille aux fraises

1h25	1h	15 min	10 min	601
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

1. Mettre le lait dans une casserole avec le zeste de citron.
2. Porter à ébullition, puis retirer du feu. Filtrer le lait (pour enlever le zeste de citron) et le réserver au chaud.
3. Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre.
4. Ajouter la farine, remuer pour l'incorporer aux autres ingrédients.
5. Peu à peu, verser le lait sur le mélange de sucre, oeufs et farine. Remuer.
6. Une fois le lait incorporé à la crème, reverser le mélange dans la casserole. La mettre sur le feu et faire cuire pendant 5 minutes en continuant de mélanger. La crème doit épaissir.
7. Retirer la crème du feu et la faire refroidir.

Étape 2

Préparation de la crème Chantilly

1. Sortir la crème au moment de réaliser la Chantilly : elle doit être bien froide.
2. Mettre la crème dans un cul de poule, la fouetter jusqu'à

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour pour la crème pâtissière

2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
50 g **Sucre semoule**
25 g **Farine complète**
25 cl **Lait entier**
0.5 **Citron(s)**

Ingrédients pour la crème Chantilly

15 cl **Crème liquide (fleurette)**
7 g **Sucre glace**

Ingrédients pour le mille-feuille

300 g **Fraise**
460 g **Pâte(s) feuilletée(s)**
10 g **Sucre glace**

ce quelle monte.

3 Ajouter le sucre glace et continuer de fouetter pour raffermir la crème Chantilly.

Étape 3

Préparation de la crème pour le mille-feuille

1 Lorsque la crème pâtissière a refroidi, incorporer la crème chantilly à l'aide d'une spatule.

2 Mélanger en soulevant délicatement la spatule du bas vers le haut. Réserver.

Étape 4

Préparation de la pâte

1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

2 Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2 à 3 mm.

3 Découper 3 rectangles de pâte par personne, de la même taille.

4 Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four, déposer les rectangles de pâte.

5 Piquer la pâte avec une fourchette, poser une autre feuille de papier sulfurisé sur la pâte. Recouvrir d'une grille pour éviter que la pâte ne gonfle à la cuisson.

6 Enfourner et faire cuire pendant 15 minutes.

7 Faire plusieurs fournées si les rectangles de pâte ne tiennent pas tous sur la plaque.

8 Sortir les rectangles de pâte du four et les faire refroidir sur une grille à pâtisserie.

Étape 5

Dressage du mille-feuille

1 Avec un couteau scie, ébarber délicatement les bords des rectangles de pâte pour les rendre réguliers (couper environ 1 cm de bord sur chaque côté).

2 Mettre un rectangle de pâte sur le plat de service, le recouvrir de crème.

3 Couper les fraises en deux, les disposer sur la couche de crème.

4 Si les fraises sont trop grosses, les couper en lamelles.

5 Tartiner de crème une face du deuxième rectangle de pâte. Le poser sur les fraises coté crème.

6 Tartiner la surface du deuxième rectangle de pâte avec la crème, poser une autre couche de demi-fraises.

7 Tartiner de crème une face du troisième rectangle de pâte, le poser sur les fraises côté crème.

8 Saupoudrer les mille-feuille de sucre glace. Servir sans attendre.