

*Autres desserts aux fruits*

# Mille-feuille de fraises liées dans un coulis au poivre de sarawak


**2h**

TEMPS TOTAL

**1h30**

PRÉPARATION

**30 min**

CUISSON

**0**

REPOS

**567**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la  
crème pâtissière**

20 cl **Lait entier**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
40 g **Sucre semoule**  
10 g **Farine**  
10 g **Poudre à crème  
pâtissière**  
70 g **Beurre**  
10 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
1 botte(s) **Sarriette**

**Ingrédients pour les  
fraises et le coulis**

500 g **Fraise**  
1 **Citron(s)**  
10 g **Sucre semoule**  
1 **Poivre**

**Ingrédients pour la pâte**
**Étape 1**

## Préparation des fraises

- 1 Retirer les pédoncules des fraises à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Couper les fraises en deux, leur faire une assise plate sur le côté bombé.
- 3 Réserver dans un saladier les fraises parées.
- 4 Couper les fraises abîmées en quatre et les réserver pour le coulis.
- 5 Mettre les fraises abîmées coupées dans un autre saladier, les peser.
- 6 Ajouter du sucre dans le saladier de fraises abîmées, à raison de 10% du poids total des fraises.
- 7 Couper le citron en deux et le presser à l'aide d'un presse agrume.
- 8 Verser le jus de citron dans le saladier avec les fraises abîmées, soit 10 % du poids des fraises.
- 9 Mettre les graines de poivre sur une planche et les concasser légèrement à l'aide du plat de la lame d'un couteau. Réserver dans le saladier avec les fraises et le jus de citron.

- 10 Filmer le saladier pour le faire cuire au bain marie.
- 11 Porter à ébullition une casserole d'eau.
- 12 Poser le saladier sur la casserole et faire cuire pendant 30 minutes sur feu doux.

400 g **Pâte(s)**  
**feuilletée(s)**  
2 c. à soupe **Sucre glace**

## Étape 2

### Préparation de la crème pâtissière

- 1 Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier. Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à blanchiment du mélange.
- 2 Ajouter la farine et la poudre à crème, bien mélanger.
- 3 Mettre le lait à chauffer dans une casserole avec des branches de sarriette.
- 4 Démarrer à froid permet l'échange de saveur entre le lait et la sarriette.
- 5 Mélanger à l'aide d'une maryse et laisser bouillir pendant 3 minutes.
- 6 Passer le lait chaud dans un chinois placé sur le mélange sucre et œufs blanchis, bien presser pour faire sortir le jus de la sarriette.
- 7 Fouetter le mélange. Puis verser dans la casserole et remettre à chauffer sur feu vif.
- 8 Reporter la préparation à ébullition tout en fouettant pour que le fond n'attache pas.
- 9 Baisser le feu quand le mélange bout, laisser cuire pendant quelques minutes pour enlever le goût de farine.
- 10 Éteindre le feu et ajouter le beurre coupé en morceaux. Bien fouetter puis débarrasser.
- 11 Débarrasser le mélange dans le saladier.
- 12 Filmer la crème dans le saladier au contact pour qu'il n'y ait pas d'air, réserver au réfrigérateur.

## Étape 3

### Préparation du feuilletage

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6).
- 2 Prendre deux plaques de four. Déposer la pâte feuilletée avec le papier sulfurisé sur une des plaques.
- 3 Couvrir avec la deuxième plaque de four pour éviter que la pâte ne gonfle, enfourner pendant 15 minutes.
- 4 Retirer la plaque du dessus et sortir le feuilletage du four.
- 5 Saupoudrer la pâte avec du sucre glace tamisé dans une passette.
- 6 Le sucre glace caramélise plus facilement que le sucre semoule.
- 7 Remettre la pâte feuilletée en haut du four sur position grill jusqu'à caramélisation.
- 8 Sortir le feuilletage du four, le poser sur une grille et laisser refroidir à température ambiante.

## Étape 4

### Finition du coulis et de la crème

- 1 Ôter le coulis du feu et retirer le film.
- 2 Verser dans un blender et mixer.
- 3 Passer le coulis dans un chinois placé au-dessus d'un saladier.
- 4 Presser le coulis à l'aide d'une cuillère à soupe pour en récupérer le jus.
- 5 Filmer le saladier et laisser refroidir au réfrigérateur.
- 6 Sortir la crème pâtissière et verser la crème liquide dans un autre saladier froid.
- 7 Monter la crème en chantilly à l'aide d'un batteur.
- 8 Incorporer la crème pâtissière dans la crème montée, battre avec le fouet électrique.
- 9 Mettre la crème dans une poche à douille avec une douille unie.
- 10 Retrousser le haut de la poche, insérer la douille unie et la faire descendre jusqu'au bout. Puis remplir avec la crème.
- 11 Repousser toute la crème dans le fond pour chasser l'air puis inciser le bout.

## Étape 5

### Dressage

- 1 Sortir le coulis de fraises du réfrigérateur.
- 2 Parer le feuilletage en coupant les parties un peu brûlées à l'aide d'un couteau scie, puis tailler des bandes de 2 à 3 cm.
- 3 Couper les extrémités pour ne garder que le cœur du feuilletage.
- 4 Verser 2/3 du coulis dans le saladier de fraises pour les lier.
- 5 Remuer délicatement pour ne pas abîmer les fraises.
- 6 Mettre une pointe de crème pâtissière sur une assiette pour coller le feuilletage.
- 7 Poser une bande de feuilletage au centre de l'assiette et faire deux traits de crème pâtissière de chaque côté de la bande.
- 8 Poser les fraises au centre, une dans un sens et une dans l'autre.
- 9 Mettre une deuxième bande de feuilletage.
- 10 Recommencer l'opération avec la crème et les fraises.
- 11 Terminer par une bande de feuilletage et poser une fraise dessus.
- 12 Piquer une pointe de sarriette dans la fraise et napper l'assiette avec le coulis restant. Servir.