



Feuilletés fraises chantilly

4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients :

250 g de fraises

50 g de noisettes concassées

2 pâtes feuilletées carrées

Zeste de citron

2 c. à s. de sucre glace

250 g de mascarpone

200 g de crème liquide entière



50 g de sucre glace

Jaune d'œuf

Préparation :

Découper des triangles dans les pâtes feuilletées de sorte à obtenir un nombre pair.

Après avoir mélangé le jaune d'œuf, le badigeonner sur la moitié des triangles puis parsemer de sucre et de noisettes concassées.

Déposer les triangles qui n'ont pas de jaune sur ceux qui en ont.

Badigeonner à nouveau les triangles assemblés.

Enfourner pendant 10 minutes à 180° (th.7).

Durant ce temps, découper les fraises en rondelles ou en 4.

Mélanger le mascarpone, la crème liquide et le sucre glace (50g), jusqu'à obtenir une crème aérienne type chantilly.

Une fois refroidis, couper en 2 les feuilletés à l'horizontale. Garnir de crème et fraises à votre convenance.

Parsemer de zestes de citron.

Refermer les triangles et décorer de sucre glace.

