

Mille-feuilles chantilly fraises

2 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- Une belle barquette de fraises Label Rouge Mariguette
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- Crème fraîche fleurette à monter en chantilly
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

Préparation :

Etaler la pâte feuilletée et faire 6 cercles. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, les piquer et les enfourner pour 15 minutes à thermostat 180°.

Pendant ce temps-là, couper les fraises en tranche et garder les pointes de côté pour la décoration.

Monter une chantilly bien ferme (crème fraîche fleurette + sucre glace).

Quand les cercles de pâte feuilleté sont sortis du four et refroidis, commencer par poser un 1er cercle sur une jolie assiette, une bonne cuillère de chantilly (mais pas trop, sinon, ça va déborder quand on posera le second cercle), des tranches de fraise et on recommence jusqu'au dernier.

Répéter l'opération pour le deuxième mille-feuille.

Sur le dernier étage, mettre la chantilly puis les têtes de fraises. Vous pouvez saupoudrer de sucre glace et déguster.