



Millefeuille aux fraises

4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min

Ingédients :

250 g de fraises

250 g de mascarpone

60 g de sucre glace

8 feuilles de pâte filo (à défaut, 4 feuilles de brick)

25 g de beurre

1 cuillère à soupe de miel



Préparation :

Fondre le beurre avec le miel au micro-onde.

Badigeonner une feuille de filo, la couvrir d'une 2ème et renouveler l'opération en utilisant 4 feuilles.

Plier les feuilles en carrés et les faire cuire 10 minutes à 180° (surveiller la coloration).

Fouetter le mascarpone et le sucre pour obtenir un mélange onctueux (ajouter 1 cuillère à soupe de lait si besoin).

Poser un carré de filo, pocher des petits tas de mascarpone sur le tour et mettre des fraises au coeur.

Couvrir d'un deuxième carré de filo et recommencer l'opération.

Couvrir d'un troisième carré et décorer le dessus du millefeuille de mascarpone, de fraises et de quelques feuilles de menthe.

Conseil(s) : Accompagner votre réalisation une boule de glace à la vanille min

