

Ronde croustillante Fraise Label Rouge et pistache

0 personnes | Préparation : 0 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée
20 cl crème entière
20g farine
2 œufs
20g sucre en poudre extra fin
20 cl de lait
1 bâton de vanille
100g de fraise mariguette
100g de fraises ciflorette
1 c à s de pâte de pistache
3 biscuits de Reims
10g de sucre glace

Préparation :

1) La pâte
Prendre une pâte feuilletée pur beurre et la cuire entre deux plaques (très important) ne pas hésiter à mettre du poids sur la plaque à 180° pendant 10 minutes, puis 5 minutes à 220°. Saupoudrez de sucre glace, et d'un biscuit de Reims mixé, remettre au four 5 minutes à 220 °. La couper au couteau à scie en rectangle ou à l'emporte pièce en rond. Réserver.

2) La crème pâtissière pistache
20cl de lait , 2 jaunes d'œufs, 20g farine, 30g sucre semoule extra fin, 1 bâton de vanille, 1 cuillère à café de pâte pistache, Sel.
Mélanger l'œuf et le sucre, faire blanchir, ajouter la farine et une pointe de sel. Dans une casserole faire bouillir le lait avec la vanille. Mettre le lait bouillant sur la préparation, mélanger et remettre sur le feu. Sortir du feu ajouter une cuillère à café de pâte pistache ou plus en fonction du goût. Filmer la préparation et réserver au frais.

3) La crème monté à la Mariguette
Fouetter 20 cl de crème entière avec 20g de sucre glace jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme. Ajouter un coulis de fraise maison (mixer simplement 5 fraises Mariguettes bien mures et passer le coulis au chinois). La chantilly devient alors rose. Mettre au frais.

4) Les fraises Ciflorette
Couper en fines tranches des fraises Ciflorette , en préparer plusieurs à l'emporte pièce rond pour la décoration supérieure du millefeuille.

5) Le dressage
Avec une douille alterner les deux crèmes sur les disques de pâtes, mettre en corole les fraises et monter ainsi le millefeuille. Sur le dessus former une alternance avec les fraises rondes ! Avec un coulis de fraise maison ou nature ce millefeuille léger saura vous faire tourner la tête…

6) C'est fini!