

Feuilletés aux fraises

30 min · 4 feuilletés



INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée
1 jaune d'œuf
1 filet de lait
1 sachet de sucre vanillé
250g de mascarpone
100g de crème liquide entière
50g de sucre glace
1 c-à-s d'extrait de vanille liquide
10 fraises
Pâte à tartiner (facultatif)

ON PASSE EN CUISINE

1. Les feuilletés : Coupez la pâte feuilletée en 8 triangles.
2. Badigeonnez la moitié des triangles du mélange jaune d'œuf / lait.
3. Recouvrez-les de la moitié de pâte feuilletée. Badigeonnez à nouveau. Parsemez de sucre vanillé.
4. Enfournez 15-20 minutes à 180 °C.
5. La Chantilly Mascarpone : Battez le mascarpone avec la crème liquide, le sucre glace et l'extrait de vanille liquide.
6. Placez la chantilly mascarpone dans une poche à douille.
7. Les fraises : Coupez les fraises en lamelles.
8. Le montage : Sortez les feuilletés du four et laissez-les refroidir quelques minutes.
9. Coupez puis ouvrez les feuilletés.
10. À l'aide de la poche à douille, ajoutez de la chantilly mascarpone sur l'ensemble des feuilletés.
11. Déposez les fraises par-dessus.
12. Ajoutez 1 ligne de chantilly mascarpone ou 1 ligne de pâte à tartiner (pour tenir le feuilleté du dessus).
13. Refermez les feuilletés.
14. Ajoutez un rond de chantilly mascarpone, une lamelle de fraises et parsemez de sucre glace.