

MILLEFEUILLE AUX FRAISES EXPRESS



4



15 min



60 min



12 min

INGRÉDIENTS

6 tranches de brioche

20 g de sucre glace

1 barquette de fraises de 250g

1 càs de cassonade

30 cl de crème liquide entière

200 g de chocolat blanc

8 feuilles de menthe

PRÉPARATION

Pour la brioche

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Enlever la croûte des tranches de brioche à l'aide d'un couteau.
3. A l'aide d'un rouleau, écraser les tranches afin d'obtenir des rectangles de 1 mm d'épaisseur.
4. Les couper en 2, puis les poser sur une plaque à pâtisserie, les saupoudrer de sucre glace et les enfourner pendant 12 min : les tranches doivent être légèrement dorées.

Pour la garniture

5. Hacher le chocolat blanc et le mettre dans un petit saladier.
6. Chauffer la crème liquide et verser sur le chocolat blanc. Mélanger doucement pour faire fondre le chocolat blanc, la texture doit être bien lisse. Mettre au frais pendant 1 h.
7. Équeuter les fraises et les tailler en petits cubes. Laver et ciseler 4 feuilles de menthe. Mélanger les cubes de fraises, la cassonade et la menthe ciselée dans un petit saladier, réserver.
8. Récupérer la crème froide et monter à l'aide d'un fouet électrique pour obtenir un chantilly assez ferme. Verser dans une poche à douille munie

Pour le montage

9. Poser une demie tranche de brioche sur une assiette. Décorer de pointes de crème et de cubes de fraises, déposer une seconde tranche et décorer de la même manière.
10. Terminer par une tranche de brioche, décorer de sucre glace et une feuille de menthe.



ASTUCE DU CHEF

Remplacez les fraises par un tartare de poires pour un millefeuille hivernal gourmand !

