



Feuilletés aux fraises

Pour 12 feuilletés

Ingrédients

- 2 cs de sucre glace
- 2 cs de Cointreau
- poivre noir du moulin
- 250 g de fraises
- 500 g de pâte feuilletée en bloc
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g d'amandes émondées
- 50 g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- 1,8 litre de crème
- 1 cc de soutien-crème
- 1 cc de sucre vanillé

Préparation

Mélanger le sucre glace et le cointreau et assaisonner avec le poivre noir. Ajouter les fraises préalablement coupées en tranches et laisser macérer au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Pour les feuilletés, abaisser la pâte sur un peu de farine sur 5 mm d'épaisseur. Découper 12 rectangles et les poser une plaque à gâteau chemisée de papier. Inciser légèrement les bords des rectangles sur 1 centimètre de large et piquer le centre généreusement avec une fourchette. Les mettre ensuite au frais pendant au moins 15 minutes.

Dorer les bords avec le jaune d'oeuf. Passer les amandes au mixer, ajouter le sucre glace et ensuite les blancs d'oeufs. Répartir cette masse sur les rectangles.

Cuire au four 15 minutes à 200C°. Sortir et laisser refroidir sur une grille. Pendant ce temps, fouetter la crème et y ajouter le solidifiant ainsi que le sucre vanillé.

Pour la garniture, badigeonner les rectangle de crème fouettée, disposer les fraises et servir !

