



FEUILLETES FRAISES/FRAMBOISES

Ingrédients pour 4 feuilletés :

4 feuilles de filo, 40 grs de beurre fondu, quelques cuillerées de sucre en poudre

Ingrédients pour la garniture :

125 grs de mascarpone, 15 cl de crème fraîche liquide, 1/2 gousse de vanille,

40 grs de sucre en poudre, 1/2 feuille de gélatine alimentaire

une petite barquette de 250 grs de fraises et une barquette de framboises

du sucre glace

Les feuilletés peuvent être confectionnés à l'avance et conservés dans une boîte en fer, séparés les uns des autres par du papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le beurre. Etaler une feuille de filo sur le plan de travail, beurrer sa surface au pinceau, saupoudrer d'un peu de sucre en poudre et replier la feuille sur elle-même. Recommencer l'opération sur la feuille pliée en deux : beurre, sucre... plier de nouveau en deux et recommencer une dernière fois. Vous aurez ainsi 8 épaisseurs. Découper des rectangles de la largeur et de la longueur désirée, à ce stade, on peut facilement faire 2 beaux rectangles par feuille. (Avec les chutes, voir ci-dessous ce que l'on peut faire).

Disposer les rectangles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, recouvrir d'un second papier sulfurisé et d'une deuxième plaque. Glisser au four pour environ 8 minutes. Les feuilletés ressortiront tout dorés. Réserver.

La crème : Batre le mascarpone pour l'assouplir avec le sucre en poudre et les graines d'une demi gousse de vanille. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.

Prélever 3 cuil. à soupe sur la quantité de crème fraîche liquide, la faire chauffer dans une casserole, mettre le reste quelques minutes au congélateur dans un récipient.

Faire fondre la gélatine dans la crème chaude et l'ajouter au mascarpone. Sortir la crème du congélateur et la battre en chantilly. Mélanger le mascarpone et la chantilly en soulevant délicatement. Débarrasser la crème dans une poche à douille et conserver au réfrigérateur.

Laver et équeuter les fraises.

Montage : Poser un feuilleté sur l'assiette de service, une fraise à chaque coin et une ou deux autres au milieu. Intercaler quelques framboises. Sortir la crème du réfrigérateur et garnir les espaces jusqu'à hauteur des fraises. Poser un second feuilleté sur le dessus, garnir à votre convenance avec fruits, crème, feuilles de menthe fraîche. Poudrer de sucre glace.

Et les chutes ??



Quand je réalise mes feuilletés, je m'arrange pour avoir sur le côté une bande d'environ 3 cm sur toute la longueur. Je pose la bande sur une cuillère à café en métal, une seconde cuillère sur le dessus et je maintiens d'une main, de l'autre, avec une paire de ciseaux, je découpe tout autour de la cuillère l'excédent de pâte. Je répète l'opération plusieurs fois (jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de cuillères dans mon tiroir !!!) et je mets tout cela à cuire au four en même temps que mes feuilletés. En fin de cuisson je retire mes cuillères de métal, (attention !! ça brûle !!!!) et il me reste des petites cuillères de pâte de filo toutes dorées... à servir sur une mousse au chocolat par exemple.... mais prenez garde !! c'est très fragile !!!

Blog : maptitcuisine.canalblog.com