

Millefeuille croustillant aux fraises

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de pâte feuilletée
- 300 g de fraises
- 200 g de framboises
- 50 g de groseilles
- 15 g de sucre semoule
- Sucre glace
- Pour la crème chantilly :
- 50 cl de crème liquide entière
- 25 g de sucre glace

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C.

Etape 2

Sur un plan de travail, abaisser la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur. Recouvrir la plaque de four de papier sulfurisé et y placer la pâte. L'humecter au pinceau et saupoudrer le sucre semoule. La piquer avec une fourchette et enfourner 20 minutes.

Etape 3

Laver et équeuter les fraises.

Etape 4

Dans un saladier, fouetter la crème liquide en chantilly jusqu'à ce qu'elle fasse des becs sur les fouets. Incorporer le sucre glace sans cesser de fouetter.

Etape 5

Couper la pâte feuilletée cuite en 18 carrés égaux. Mettre la chantilly dans une poche à douille.

Etape 6

Sur 6 carrés de pâte, répartir les fraises et les framboises, recouvrir de chantilly puis d'un carré de pâte. Renouveler l'opération et terminer par 1 feuilleté. Saupoudrer de sucre glace et décorer de fraises et de groseilles.