

## Mille Feuilles Aux Fraises



### **Pâte feuilletée**

Toute prête  
(Moins long à préparer)

### **Crème chantilly**

30 ml de crème liquide  
75 g de sucre

### **Garniture**

500 g de fraises  
et un peu de sucre glace

### **Préchauffez votre four à 180/200°**

Étalez votre pâte en gardant une épaisseur de 3 mm pour une plaque de 40 par 35 cm vous aurez donc trois bande de même dimension. Enfourez pendant 25 à 30 minutes. Il faut que la pâte soit bien blonde, donc surveillez la cuisson pour obtenir une jolie couleur. Réservez sur une grille. La pâte feuilletée doit être en bloc carré, si on l'achète... (1 ou 2).

### **Crème pâtissière**

1/2 litre entier  
2 fois 62g de sucre + 1 gousse de vanille  
ou 1 bouchon de vanille liquide  
45g de fécule de maïs  
1 œuf + 1 jaune d'œuf



Dans une casserole versez le lait, la vanille, la moitié du sucre (62g), et portez à ébullition. Dans un saladier blanchissez l'autre moitié du sucre, la féculé et les œufs. Il faut bien blanchir vos œufs pour éviter de les cuire quand vous allez rajouter la préparation chaude.

Versez une partie de la préparation portée à ébullition tout en remuant, remettez tout dans la casserole sur le feu et mélangez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange commence à faire des bulles. Retirez du feu, versez dans un plat. Mettez un film sur la crème et placez rapidement au congélateur. Ne pas l'oublier ! Quand la crème est froide réservez-là au réfrigérateur.

### **Montage des mille feuilles**

Choisir un joli plat.

Découpez en trois bandes égales votre pâte. Déposez une bande de feuilletage puis une couche de crème pâtissière, une autre couche de feuilletage, une couche de chantilly et couchez dessus les fraises coupées en deux, saupoudrez de sucre glace et recouvrez à nouveau de chantilly.

Posez un autre feuilletage et saupoudrez de sucre glace. Il faut faire un grand rectangle que l'on proportionne en 6 morceaux. Ensuite, il n'y a plus qu'à déguster !