

1000 feuilles de fraises espuma de chocolat blanc par le restaurant " Le Château de Siran " à Siran



TYPE

RÉSULTAT

Dessert

4

Nombre de personnes

PRÉPARATION

CUISSON

45

minutes

15

minutes

INGRÉDIENTS

- * 1 rouleau de pâte feuilletée ou une pâte feuilletée maison
- * 24 fraises
- * 200 g de crème fraîche liquide
- * 80 g de chocolat blanc
- * sucre glace
- * quelques feuilles de menthe pour la décoration

INSTRUCTIONS



Faire fondre au bain marie la crème fraîche et le chocolat, laissez refroidir



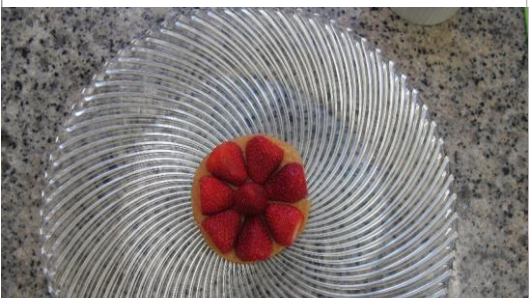
Faire un rouleau avec la pâte feuilletée et découper des petits ronds (1cm) les étaler dans le sucre glace. Découper avec un emporte pièce à la forme de votre choix



Préchauffer le four à 200°, poser la pâte sur une plaque entre 2 feuilles de papier cuisson et une seconde plaque à fin que la pâte ne gonfle pas



Faire cuire 10 minutes, enlever la plaques et la feuille du dessus et terminer la cuisson à l'oeil jusqu'à obtention de la couleur désirée



Découper les fraises en deux, dresser les sur les cercles, recouvrir de chantilly, renouveler l'opération sur un étage et terminer par un un cercle décoré d'une fraise et de quelques feuilles de menthe

