

Mille-feuille de fraise à la mousse de suisse

(pour 8 mille-feuilles et quelques verrines)

Ingrédients :

1 recette de pâte feuilletée express (recette ici)

500g de fraises

110g de sucre glace vanillé

6 petits suisses

500g de crème fraîche liquide 35%

12 feuilles de gélatine

le zeste de 1 citron non traité

quelques cuillères à soupe de coulis de fraises (recette ici)



Au travail :

Préchauffer le four à 200° / Th6/7

Préparer la pâte feuilletée, l'étaler sur une plaque de pâtisserie jusqu'aux extrémités, perforer la pâte moyennant une fourchette, en la piquant très souvent, puis placer une feuille sulfurisée dessus et répartir un paquet de lentilles sèches par dessus pour alourdir, afin que la pâte ne gonfle pas trop en cuisant. Cuire environ 25 minutes (surveiller la cuisson), jusqu'à ce que la pâte commence à colorer. La sortir du four et laisser refroidir.

Pour la mousse de suisse :

Couper les feuilles de gélatine en petits morceaux, les placer dans un bol avec un peu d'eau froide. Laisser ramollir.

Mettre dans le bol 2 càs de la crème fraîche et rajouter la gélatine ramollie et égouttée. Veiller à ne pas la placer sur les couteaux mais à côté.

Programmer 3 minutes à 50° vitesse 1.

Réserver.

Bien laver le bol. Introduire le zeste du citron coupé à l'économe dans le bol.

Programmer 30 sec. à vitesse 8. Réserver.

Bien laver le bol. Introduire le sucre vanillé (maison pour moi) et programmer 10 sec à vitesse 8. Réserver.

Bien laver le bol. Insérer le fouet dans le bol. Rajouter le reste de la crème fraîche. Programmer 3 minutes à vitesse 3.5, en surveillant. Placer le panier de cuisson sur l'orifice pour éviter des éclaboussures éventuelles. Au bout de 1 minute, rajouter 2 càs de sucre glace. Monter la chantilly bien ferme et réserver dans un cul-de-poule assez grand pour pouvoir mélanger à la maryse tout ensemble.

Sans laver le bol, introduire les petits suisses, la moitié du sucre glace qui reste, et 2 càs de coulis de fraises. Programmer 3 min à vitesse 2. Le mélange doit être homogène et lisse. Au bout de 1 minute, rajouter le mélange crème/gélatine par l'orifice, ainsi que le zeste de citron.

Rajouter ce mélange à la chantilly et mélanger délicatement à la spatule.
Filmer le récipient ou mettre le couvercle, puis placer dans le frigo jusqu'au moment du repas.

Montage :

Rincer les fraises. Les couper en moitiés dans le sens de la hauteur.
Avec un cercle à pâtisserie, découper 8 disques de même taille dans la pâte feuilletée (plus si votre disque est plus petit). Veiller à avoir un nombre égal de disques car il en faut 2 par mille-feuille.

Placer un disque sur une assiette à dessert. Mettre le cercle en place. Poser les demi-fraises sur les parois. Remplir de crème suisse, placer le 2^e cercle dessus et enlever délicatement le cercle. Finir la décoration à la poche à douille et placer une fraise coupée au milieu, décorée d'une feuille de menthe et saupoudrer de sucre glace vanillé qui reste.

Servir aussitôt !

Attention : C'est un gâteau à déguster en un repas, car le feuilletage résiste assez mal aux longs séjours en réfrigérateur...

Que faire avec les restes de la pâte feuilletée ?

Bien sûr, on ne jète rien !

On en fera de

Délicieuses Verrines à la mousse de suisse et fraises :

Mettre les morceaux cassés qui restent de la pâte feuilletée cuite dans le bol.

Mixer 2 secondes à vitesse 5. Normalement il n'y a plus de gros morceau mais tout est homogène.

Dans un verre à dessert, placer 2 càs de cette pâte feuilletée déstructurée et bien tasser. Placer sur les parois du verre des moitiés de fraises, puis remplir l'intérieur de mousse de suisse.

Finir par saupoudrer de la pâte feuilletée déstructurée par dessus, placer une fraise à 4 entailles, écarter, mettre une noisette de mousse, faire couler 1 càs de coulis de fraises et décorer d'une feuille de menthe.



Cette recette est offerte par votre conseillère Thermomix
Gabriele Mie - 06.18.31.74.63

Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:
<http://superbol.over-blog.com/>

