



500 g de fraises
500 g de pâte feuil ou 2 rouleaux
Huile
Sucre glace
Pour la crème pâtissière
50 cl de lait entier
50 g de farine
2 œufs
100 g de sucre
1 gousse de vanille

fraises

Millefeuille

346

Préchauffe le four à 200 ° (th. 6/7). Faire chauffer à feu doux, le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Dans un récipient, fouette les œufs, le sucre et la farine. Lorsque le lait bout, en verser un peu dans la préparation en fouettant. Incorporer le reste de lait et reverser dans la casserole. Remuer à feu moyen jusqu'à ce que la crème épaississe. Verse dans un récipient froid retire la gousse de vanille et laisse refroidir, couvrir d'un film au contact de celle-ci et réserve au frais.

Etale la pâte feuilletée en un rectangle, la piquer à la fourchette. La placer entre deux plaques allant au four, préalablement huilées. Enfourne pendant 20 mn. Retire la plaque du dessus et saupoudre la pâte de sucre glace. Remettre au four quelques minutes pour que le sucre caramélise. Lave et équeute les fraises. En réserver quelques-unes pour la décoration. Les couper en deux. Couper la pâte en rectangles égaux. Il faut en compter trois par personnes. Sortir la crème du réfrigérateur. Napper de crème pâtissière un tiers des rectangles de pate. Disposer des fraises dessus. Poser un second rectangle feuilleté. Couvrir de crème, puis de fraises et terminer par un rectangle de pâte. Décore de quelques fraises entières. Déguster.