

Millefeuilles de fraises et menthe (6 portions)

Croustillants (filo) :

- 18 feuilles de pâte filo
- 2/3 tasse de beurre non salé
- sucre à glacer

Étaler une feuille de pâte filo sur une planche à découper. Faire fondre le beurre. Lorsqu'il est bien chaud, beurrer la feuille de pâte filo à l'aide d'un pinceau. Recouvrir d'une deuxième feuille, la beurrer, rajouter la troisième feuille et la beurrer. Couper des carrés de 7 x 7 cm. Les disposer sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin. Saupoudrer de sucre à glacer et cuire au four 13 minutes à 350 °F.



Crème pâtissière à la menthe :

- 1 ¾ tasse de lait
- 6 feuilles de menthe
- 5 jaunes d'œufs
- 3/8 tasse de sucre
- 3 c. à soupe de fécule de maïs
- 3 c. à soupe de beurre non salé

Faire bouillir le lait dans une casserole avec la menthe ciselée et laisser infuser 10 minutes. Dans un cul de poule, battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la fécule de maïs. Verser le lait bouillant sur cette préparation en la filtrant avec une passoire et fouetter. Remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition en fouettant jusqu'à ce que la crème épaississe. Après 1 minute d'ébullition, retirer du feu et verser dans un bol. Ajouter le beurre en petits cubes et fouetter pour que la crème soit bien lisse. Couvrir et laisser refroidir.

Garniture :

- 2 tasses de fraises tranchées

Au moment de servir, déposer un croustillant au centre d'une assiette, le garnir d'une cuillerée à soupe de crème. Ajouter des morceaux de fraises. Recouvrir d'un croustillant. Garnir à nouveau de crème et de fraises. Finir avec un troisième croustillant. Saupoudrer de sucre à glacer. Agrémenter l'assiette avec quelques fraises.



Eric Normandin, chef
Le Castel des Prés