# [Millefeuille fraises-chantilly](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/317283/1381447513/millefeuille_fraises-chantilly.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Millefeuille fraises-chantilly  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 0 mn  |

**Pour 4 personnes :**    500 g de fraises    6 carrés de pâte feuilletée    40 cl de crème liquide    4 cuillères à soupe de sucre glace  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6) et faites cuire les carrés de pâte feuilletée pendant environ 15 minutes. Pensez à mettre une feuille de papier sulfurisé sur les carrés et faites cuire avec un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) par-dessus pour éviter que la pâte ne gonfle.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Une fois les carrés de pâte cuits et dorés, coupez-les en 2 et réservez de côté.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Montez la crème très froide en chantilly et ajoutez-y au bout de 2 à 3 minutes le sucre glace. Stoppez quand la chantilly est bien ferme.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Avec une poche à douille, déposez de la chantilly sur un premier rectangle de pâte. Parsemez de quelques [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) coupées en 2 et répétez l'opération avec 2 autres rectangles. J'ai compté 3 rectangles par millefeuille.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     Parsemez le dernier rectangle de sucre glace et décorez avec une [fraise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml).  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Pour que la crème monte bien, placez votre saladier au réfrigérateur et mettez la crème quelques instants au congélateur pour quelle soit bien froide. Vous pouvez parfumer la chantilly en y ajoutant du sucre vanillé. |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |