

Marjolaine feuilletée aux fraises ou framboises

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de fraises ou de framboises

125 g de crème fraîche liquide bien froide

1/4 de litre de crème pâtissière

Sucre glace

Coulis de fraises ou de framboises (facultatif)

Pour la pâte fine à marjolaine :

50 g de poudre d'amandes

50 g de sucre en poudre

5 g de farine

100 g de blanc d'oeuf

10 g de beurre fondu

Préparation de la pâte à marjolaine :

Tamiser ensemble la poudre d'amandes, le sucre et la farine. Faire fondre le beurre et monter les blancs en neige ferme et leur incorporer le mélange poudre d'amandes, farine et sucre délicatement.

Verser ensuite le beurre fondu et étendre finement la pâte sur des plaques à pâtisserie préalablement beurrée (ou prendre feuille silicone, il est alors inutile de beurrer) en formant des ronds de même dimension comme pour des tuiles. Cuire à four préchauffé à 160° pendant 5 mn environ (dans mon four 10mn à 150° à adapter donc suivant le four) Réserver au sec..

Préparer 1/4 de litre de crème pâtissière bien vanillée.

Battre la crème liquide en chantilly dans un récipient bien froid et incorporer cette chantilly à la crème pâtissière en mélangeant délicatement.

Montage de l'entremets :

Au centre de chaque assiette à dessert poser un peu de crème, déposer un disque de biscuit dessus, recouvrir soit à la poche à douille soit avec une cuillère de crème ranger les fruits sur cette crème, s'il s'agit de fraises les couper en 2 ou 4 suivant la grosseur et laisser dépasser légèrement la pointe, ajouter encore un peu de crème et déposer un deuxième disque de biscuit. Saupoudrer de sucre glace et décorer éventuellement avec une feuille de menthe.

Accompagner de coulis de fraises ou de framboises (facultatif). Servir aussitôt.

Il est indispensable de faire le montage au dernier moment pour que les biscuits ne ramollissent pas.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>