

# Mille-feuille aux fraises de Cyril Lignac

30mn

## INGRÉDIENTS : 4 PERS.

### • POUR LES ARLETTES :

- 1 rouleau de pâte feuilletée rectangle si possible
- 150g de sucre semoule

### • POUR LA GARNITURE :

- 25cl de crème liquide entière bien froide
- Sucre glace vanillé
- 200g de fraises fraîches coupées en petits cubes
- 12 fraises entières équeutées
- Sucre glace

### • LES USTENSILES :

- 2 plaques à pâtisserie + 1 feuille de silicone + 1 rouleau à pâtisserie + 1 pinceau
- 1 robot à main ou robot ménager + saladier bien froid + 1 maryse
- 1 cuillère + 1 planche + 1 couteau d'office

### 1.

LES ARLETTES : préchauffez le four à 200°C. Sur le plan de travail, déposez le rectangle de pâte, saupoudrez de sucre semoule, ajoutez un peu d'eau et étalez légèrement au pinceau. Formez un rouleau puis taillez des tranches de 1cm d'épaisseur. Etalez ensuite chaque tranche à l'aide d'un rouleau pour former un biscuit ovale que l'on appellera une Arlette. Déposez ces Arlettes sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de silicone ou une feuille de papier sulfurisé. Déposez une seconde feuille de silicone ou de papier sulfurisé puis une seconde plaque à pâtisserie. Enfourez 15 minutes. Quand les biscuits sont cuits, déposez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent.

### 2.

LA CRÈME : à l'aide du robot, montez la crème bien froide avec le sucre glace vanillé jusqu'à ce qu'elle soit bien chantilly. Ajoutez les dés de fraises à l'aide d'une maryse. Versez dans une poche munie d'une douille cannelée ou unie et réservez au frais.

### 3.

LE DRESSAGE : dans les assiettes, déposez une petite cuillerée de chantilly puis une Arlette, un point généreux de chantilly puis les fraises tout autour. Déposez de nouveau une Arlette, puis la crème et les fraises. Terminez avec une Arlette et saupoudrez de sucre glace.