



## Mille-feuille aux fraises



20 min  
Facile

### Pour 4 personnes

#### Chantilly-Mascarpone <sup>(1)</sup>

- 200mL de Crème liquide 35%
- 200g de Mascarpone
- 40g de Sucre glace

#### Fraises <sup>(2)</sup>

- 300g de Fraises

#### Dressage <sup>(3)</sup>

- 4 Crêpes au Beurre sucrées (7397)
- 10g de Sucre glace

#### (1) Chantilly-Mascarpone

- Dans le bol d'un batteur, peser la crème, la mascarpone et le sucre glace.
- Monter le tout en chantilly bien ferme.
- Débarrasser en poche à douille

#### (2) Fraises

- Rincer, sécher et équeuter les fraises.
- Couper les fraises en quartiers.
- Réserver au frais.

#### (3) Dressage

- Cuire au four les crêpes, à plat et préalablement décongelées pendant 12 minutes à 160°. Laisser refroidir.
- Casser grossièrement les crêpes pour obtenir de belles tuiles.
- Procéder au dressage à l'assiette en alternant crème, tuile de crêpe et quartiers de fraise.
- Saupoudrer de sucre glace pour décorer.



[www.lemondedescrepes.com](http://www.lemondedescrepes.com)