



## Millefeuille rhubarbe fraise avec sa crème mascarpone



### Recettes pour 3 personnes

#### Purée de rhubarbe et tressage :

- 8 tiges de rhubarbe (Troistorrents)
- 50ml de sirop grenadine
- 2 cuillères à soupe de confiture de fraise pour dressage

Laver et peler la rhubarbe.

Couper des bandes fines pour tresser la rhubarbe d'environ 11 cm de longueur (env. 45-50 bandes).

Mettre dans une poêle le sirop de grenadine et faire cuire gentiment les bandes, tout en brassant continuellement pendant environ 3-5', laisser refroidir. *(Conserver ~~le jus~~ le jus).*

Tresser les bandes (9 horizontales et 5 verticales), posées sur un plaque de cuisson. Ensuite les mettre dans le congélateur. Dès que la rhubarbe est bien gelée la sortir et former un cœur avec le moule (3x) . Avec le reste de la rhubarbe, mixer avec un peu de jus *des bandes de rhubarbe.*

#### Pâte feuilletée express :

- 250g de farine
- 200g de beurre bien froid
- 1/4 de cc de sel
- 10cl d'eau

Préchauffer le four à 190°C chaleur tournante.

Couper le beurre en morceaux, il doit être bien froid.

Placer les morceaux de beurre dans la farine et malaxer avec les mains. Il faut garder des bons morceaux de beurre.

Verser le sel dans l'eau au mélange farine/beurre petit à petit tout en continuant de malaxer.

Étaler en forme de rectangle ensuite la pâte sur un plan de travail fariné, ramener les bords l'un sur l'autre, tourner à droite et reformer un rectangle (répéter 3x)

Étaler ensuite la pâte et découper avec un emporte-pièce « cœur » (6 pièces)

Cuisson : env. 10' sur une plaque au milieu du four

#### Crème mascarpone :

- 100g de crème à 35%
- 100g de mascarpone
- 50g de sucre

- 1/2 gousse de vanille fendue en 2 et grattée
- 4 à 6 fraises coupées en petits morceaux (Mara des Bois de la région)
- 1/2 zeste de citron vert (environ)

Mettre dans un bol crème, mascarpone, sucre, gousse de vanille, zeste de citron et fouetter le tout.

Partager la crème  $\frac{1}{4}$  pour fourrer les fraises et  $\frac{3}{4}$  pour millefeuille.

Mélanger les  $\frac{3}{4}$  avec les fraises coupées.

### Fraises fourrées au mascarpone :

- 3 fraises de taille moyenne (Mara des bois)
- crème au mascarpone réservée

Laver et équeuter les fraises en creusant à l'intérieur du fruit un trou en forme de cône. Garder le pédoncule pour le dressage. Avec une poche à douille, fourrer les fraises, mettre au frais.

### Dressage :

- 3 godets en chocolat (Chocolaterie Raffin *MonKey*)
- Pâte à sucre rouge

Chauffer gentiment la confiture de fraise dans une casserole, ensuite sortir 30' avant les cœurs de rhubarbe tressés, et les badigeonner avec la confiture.

Mettre un cœur de pâte feuilletée – fine couche de purée de rhubarbe – crème mascarpone – un cœur de pâte feuilletée – fine couche de purée de rhubarbe – crème de mascarpone et terminer par le cœur tressé.

Former de petits cœurs et oiseaux en pâte à sucre

Mettre les fraises fourrées dans les godets en chocolat

### Dessin :



« Bon Appétit 😊😊 »