

MILLE FEUILLES AUX FRUITS EXOTIQUES



Par

Luana Belmondo


Dans


Ep.48 - Luana cuisine les fruits exotiques


INGRÉDIENTS :

- 10 feuilles de brick
- 3 mangues
- 2 bananes
- 3 tranches d'ananas
- 5 fruits de la passion bien mûrs
- 30 g de sucre glace
- 30 cl de crème liquide entière bien froide
- 130 g de beurre
- 1 citron vert

PRÉPARATION :

 30 minutes

 8 minutes

 6 personnes

 Facile

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le beurre.
2. Pelez et coupez les mangues et l'ananas en dés. Pelez et coupez les bananes en rondelles, citronnez-les avec un peu de jus de citron vert pressé. Mélangez tous les fruits ensemble et ajoutez le zeste du citron vert râpé.
3. Posez les feuilles de brick sur le plan travaille et découpez-les une par une avec une petite coupelle renversée de façon à obtenir 24 disques. Badigeonnez-les de beurre fondu avec un pinceau puis superposez-les par 2 sur 1 plaque à four. Vous obtenez 12 pièces. Enfourez pour 6-8 min en surveillant bien, les feuilles de brick doivent être bien dorées. Laissez refroidir.
4. Coupez les fruits de la passion et récupérez la pulpe de fruits pour la mettre dans une passoire au-dessus d'une casserole, pressez bien pour ne récupérer que le jus. A feu vif, faites-le réduire. Réservez.
5. Au batteur, fouettez la crème liquide et quand elle a triplé de volume, ajoutez le sucre glace tamisé.
6. Sur chaque assiette, dressez un double disque de brick, garnissez généreusement de chantilly puis répartissez des fruits par-dessus, nappez de jus de fruits de la passion. Recouvrez d'un autre double disque et saupoudrez de sucre glace. Décorez éventuellement d'un physalis et d'une tranche de carambole.

+ : 5-10 minutes avant de monter la chantilly, pensez à entreposer au congélateur la crème dans la cuve du batteur et les fouets.