

CROUSTILLANT DE FRAISES ET SA CRÈME CHAUDE DE VANILLE MAURICIENNE

Pour 10 personnes

Ingrédients :

Une abaisse de feuilletage de 40/60 cm sur 5 mm, 3 ravers de fraises du pays, 50 g sucre impalpable, feuilles de menthe et 100 g de sucre fin (caramel)

Pour décoration et pour la crème de vanille : 5 dl de lait cru, 5 jaunes d'œufs, 200 g de sucre fin, 50 g de maïzena, 1 gousse de vanille mauricienne

Préparation :

- Découper des cercles de 12 cm avec un emporte pièce cannelé placer sur papier cuisson, saupoudrer de sucre impalpable et cuire 12 min. à 180°C.
- Pour la crème, faire un ruban avec les jaunes d'œufs et le sucre ensuite incorporer la maïzena ; faire bouillir le lait avec la vanille fendue en deux, une fois que le lait est monté ajouter le ruban et cuire en remuant vigoureusement avec un fouet 2 à 3 min.
- Nettoyer les fraises et les faire pleurer avec un peu de sucre SO et de la menthe hachée, faire des lamelles et disposer en cercle sur l'assiette.
- Faire un caramel avec 100 g de sucre et un peu d'eau, ensuite verser sur papier cuisson pour le décor.
- Pour le dressage, couper le feuilletage en deux, mettre l'assiette garnie de fraise sous le passe, placer au centre un fond de feuilletage avec quelque fraises hachée, verser 2 cuillère de crème vanille, fermer avec un couvercle de feuilletage et saupoudrer de sucre impalpable et de menthe hachée, terminer par le décor de sucre caramélisé.

KROKANT VAN AARDBEIEN EN ZIJN WARM VAN VANILLE UIT MAURITIUS

Voor 10 personen :

Ingrediënten :

Plaat bladerdeeg 40/60 cm op 5 mm, 3 schaaltes Belgische aardbeien, 50 gram poedersuiker, muntblaadjes en 100 gram fijne suiker (karamel) voor de decoratie

Voor de vanille crème : 5 dl melk, 5 eierdooiers, 200 gram fijne suiker, 50 gram de maïzena, 1 vanillestokje uit Mauritius

Bereiding :

- Cirkels van 12 cm met een gecanneleerde uitsteker snijden. Op bakpapier plaatsen, met poedersuiker bestuiven en 12 minuten op 180°C bakken.
- Voor de vanille crème : De eierdooiers met de suiker opkloppen tot een smeëwiger ruban, nadien de maïzena toevoegen. De melk met vanille aan de kook brengen en de ruban krachtig met een garde 2 à 3 minuten onderroeren.
- Voor de aardbeien : De aardbeien kuisen en met suiker bestrooien. Voeg de gesneden munt toe. Daarna de aardbeien in dunne plakjes snijden en schikken in een cirkel op het bord.
- Voor de karamel : Een karamel maken met 100 gram suiker en een beetje water, dan gieten over bakpapier om te versieren.
- Voor de afwerking : Het bladerdeeggebakje in de hoogte door 2 snijden, het onderste stuk van het gebakje op de aardbeien cirkel leggen en met de resterende gehakte aardbeien vullen. 2 eetlepels vanille crème op de aardbeien gieten, afsluiten met het deksel van bladerdeeg en met poedersuiker en gehakte pepermunt garneren. Ten slotte met de karameldekoor versieren.

