Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Croustillant de brik, crème de mascarpone aux agrumes, inclusion de framboises

Ingrédients

300 g de framboises, 1 Paquet feuilles de brick, 100 g de beurre , 50 g de cassonade, 50 g de sucre, 20 g de sucre glace, 1 Unité citron vert, 1 Unité oranges, 300 g de mascarpone,

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer chaque feuille avec du beurre fondu et parsemer d'un peu de cassonade. Disposer 3 feuilles l'une sur l'autre et découper 8 rectangles de taille égale. Les disposer sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie. Cuire +/- 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte filo soit dorée. Laisser refroidir hors du four.
Mélanger 300 g de mascarpone, les zestes de citron vert et d'orange et le sucre. Réserver au frais.
Au moment de servir, disposer un rectangle de feui!lle de brik sur chaque assiette, recouvrir d'un peu de crème de mascarpone et de quatre framboises. Ecraser légèrement les framboises. Recouvrir d'un rectangle de filo. Déposer un gros trait de mascarpone à la poche à douille au centre du rectangle, dans la longueur. Déposer 4 framboises. Parsemer l'assiette et le millefeuille de sucre glace.

Commentaires

6 feuilles de pâte filo

Notes :