

Triangle feuilletée chantilly et fraises

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

2 pâtes feuilletées	2 sachets de sucre vanillé
Beurre fondu	40 cl de crème liquide ENTIERE
1 jaune d'œuf	Nutella fondu
35 g de sucre glace	250 g de fraises

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° C (Th.6)

Étalez la 1ère pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte au préalable de papier cuisson.

Étalez sur la pâte le beurre fondu puis parsemez de sucre vanillé

Posez la 2ème pâte sur la 1ère puis étalez de jaune d'œuf

Coupez la pâte en 8 parts ou plus

Enfournez pour 15 min à 180°C (Th.6)

Préparez votre chantilly avec 40 cl de crème liquide.

Pensez à mettre le bol (ou saladier) de votre robot ainsi que les fouets au congélateur pendant au moins 10 min et votre crème liquide au frais

Versez la crème dans votre bol et fouettez ajoutez une pointe de sucre glace et continuez à fouetter jusqu'à obtention d'une belle chantilly

Une fois vos triangles refroidis il vous reste à mettre la chantilly dans une poche à douille et à en mettre dans chaque triangle (les fonds) qui vont s'ouvrir tout seuls

Posez sur la crème quelques morceaux de fraises puis un peu de nutella fondu

Refermez les triangles, saupoudrez de sucre glace et placez au frais jusqu'au moment de déguster

Vous restez plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!