

Millefeuille aux fraises et mousse de kiwi



Dessert **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Fraises et kiwis, une bonne association.

Ingrédients

- 1 bloc de pâte feuilletée
- 1 petite barquette de fraises
- 3 kiwis bien mûrs
- 50 g de sucre
- 250 g de mascarpone
- 10 cl de crème liquide

Préparation

- 1 Etalez la pâte et coupez-la en rectangles réguliers. Piquez-les de plusieurs coups de fourchette, Faites cuire 10 à 15 minutes au four à 200°C (th.6-7).
- 2 Mixez les kiwis pelés avec le sucre et le mascarpone.
- 3 Fouettez la crème liquide bien froide en chantilly.
- 4 Incorporez la chantilly à la préparation au kiwi.
- 5 Rincez et équeutez les fraises, coupez-les en deux.
- 6 Garnissez les rectangles de pâte feuilletée avec la mousse au kiwi, posez les fraises, superposez un nouveau rectangle de pâte, de la mousse, des fraises. Terminez par un rectangle de pâte. Décorez avec un peu de mousse de kiwi et une fraise.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#),je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

