

## MILLEFEUILLES AUX FRAISES



Pour 4 personnes :

6 feuilles de brick  
250g de fraises  
500g de Gervita  
40g de beurre  
40g de sucre en poudre  
Sucre glace  
1 CS de jus de citron

Mixez 200g de fraises avec le sucre en poudre et le jus de citron.  
Filtrez ce coulis dans une passoire.  
Réservez au frigo.

Préchauffez le four à 180°C en mode chaleur tournante.  
Coupez 4 carrés dans chaque feuille de brik.  
Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les avec le beurre fondu.  
Superposez 4 autres carrés et badigeonnez à nouveau de beurre.  
Enfourez 5 min.  
Faites plusieurs fournées.

Pour le dressage :  
Déposez les feuilles de brick, saupoudrez de sucre glace, ajoutez le Gervita, le coulis et quelques fraises coupées en deux.  
Renouvelez l'opération.  
Servez accompagné du reste de coulis et décoré de fraises.

<http://tendance-gourmande.over-blog.com>