



## Feuilletés gourmands aux fraises Tagada

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)
- 

Dans ce billet, je vous présente un moment de délire avec mes fraises Tagada.

### Ingrédients:

- 400g de pâte feuilletée ([ici](#))
- 200g de fraises Tagada + 100g pour la décoration
- 500g de crème liquide entière
- colorant rouge ( 5 à 6 gouttes)
- 70g de sucre glace

**Recette pour: 12 personnes**



Réaliser la veille ou l'avant-veille la pâte feuilletée. Votre crème liquide doit passer 24 heures au réfrigérateur avec votre cuve de batteur.

Commencez par étaler votre pâte sur 4 mm d'épaisseur. Tailler les motifs en formes de fraises tagada avec un couteau fin (voir fichier téléchargeable comme modèle). Les disposer sur une plaque de cuisson et laisser au réfrigérateur pendant environ 15 minutes. Préchauffer votre four à 210°C. Après 15 à 20 minutes de repos pour votre pâte, saupoudrer abondamment de sucre glace et cuire au four pendant 20 minutes. Après cuisson, laisser refroidir complètement. Râper les 200g de fraises Tagada. Utiliser uniquement la croûte des fraises. Le cœur est mis dans une casserole et dissous avec 60g de crème liquide. Une fois les fraises tagada complètement dissoutes, verser la préparation dans une ramequin et le refroidir au réfrigérateur.

Monter votre crème au batteur et introduire le colorant. Entre 5 à 6 gouttes pour rendre rose la crème chantilly. Mettre à la fin le sucre glace et la poudre de fraises Tagada.

© 2016 vision-plaisir

Mettre la crème chantilly dans une poche à douille. Couper en deux dans le sens de l'épaisseur les feuilletés. Mettre la crème chantilly et disposer deux fraises tagada sur la chantilly. Remettre l'autre moitié du triangle dessus et saupoudrer de sucre glace. Pour plus de détails, voir la vidéo.





## Models des Feuilletés

