

# La soupe de fraises et son mille-feuilles à la cassonade

4 personnes



- 800 g à 1 kg de fraises
- Verveine fraîche
- Poivre de Timut
- Jus d'un 1/2 citron
- 50 gr de sucre fin
- 40 ml d'eau
- Feuilles de brick ou feuilles filo
- Beurre (ou huile d'olive)
- 20 gr de cassonade
- Quelques noisettes ou fleurs de lavande ou à votre choix

## *La soupe de fraises :*

- Laver rapidement, équeuter les fraises et Découper les en 4.
- Dans une casserole, mettre 50 ml d'eau froide et 50 gr de sucre fin.
- Faire fondre le sucre dans l'eau, porter à ébullition et ajouter les feuilles de verveine fraîche. Éteindre le gaz (ou la plaque). Ajouter le poivre.
- Laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
- Une fois refroidi, passer puis ajouter au jus les 2/3 des fraises avec 20 gr de cassonade, le jus d'un demi-citron et mixer le tout.

## *Les mille-feuilles à la cassonade :*

- Découper une feuille de brick/feuille filo en 4 grosses lamelles puis en petits triangles.
- Étaler du beurre fondu à l'aide d'un pinceau sur les triangles de brick puis saupoudrer les de cassonade.
- Superposer ensuite 3 triangles de feuille de brick beurrés et recouverts de cassonade et passez-les au four 3 à 4 minutes à 180°.

## *Le dressage :*

- Au fond d'une assiette creuse ou dans une coupe, versez de la soupe de fraise.
- Déposez dessus quelques fraises coupées en morceaux.
- Puis placez délicatement votre mille-feuille à la cassonade, quelques noisettes pour ajouter du croquant ou quelques fleurs de lavande pour le fun.

Il est toujours possible de prévoir une Crème Chantilly,

## *Réalisation de la chantilly :*

Tous vos ustensiles et la crème liquide (200 ml à 33% minimum) doivent être bien froids.

Montez votre crème avec un batteur.

Ajoutez le reste du sucre soit 50 g et continuez de fouetter quelques secondes.