

# mille-feuilles de fraises de Plougastel aux tuiles croustillantes

*C'est une recette magique de  
Jean-Louis Le Guyader, Chef  
de « la maison de l'Océan »  
sur le port de commerce » au  
2 quai de la Douane à Brest.  
Voilà bien la pâtisserie qui  
associe de façon originale  
le craquant des tuiles au miel  
et la fraîcheur du fruit.*

## **Ingrédients pour 4 personnes**

· 750 g de fraises de Plougastel

### **pour appareil à tuiles au miel**

· 100 g de beurre

· 100 g de sucre semoule

· 100 g de miel d'acacia

· 100 g de farine

### **pour la crème légère**

· 1/4 de litre de lait

· 2 jaunes d'œufs

· 70 g de sucre

· 25 g de farine

· 100 g de crème fouettée

· Grand Marnier

### **pour le coulis de fraises**

· 150 g de fraises de Plougastel

· 1 jus de citron

· 50 g de sucre semoule

Pour les tuiles : mélangez à la spatule le beurre fondu, le sucre puis le miel et la farine. Le mélange doit être lisse.

Laissez reposer une heure. Dressez sur une feuille de papier sulfurisé des petits tas de pâte (avec une petite cuillère). Cuisez au four à 200°C pour qu'ils blondissent.

Pour la crème : blanchissez les jaunes d'œufs et le sucre, ajoutez la farine. Faites bouillir le lait puis incorporez le mélange. Faites cuire 2 minutes sans cesser de remuer. Laissez refroidir. Incorporez délicatement la crème fouettée, aromatisez avec quelques gouttes de Grand Marnier. Réservez au froid.

Pour le coulis de fraises : mixer les fraises avec le jus du citron et le sucre semoule (si le coulis est trop épais, détendez-le avec quelques gouttes d'eau).

Pour dresser comme un Chef : posez sur une assiette un croustillant, garnissez-le d'une cuillerée de crème et de morceaux de fraises, superposez une autre tuile et recommencez, terminez par un croustillant. Décorez l'assiette des fraises restantes et du coulis.

## 8

Préparation

30 min

Repos

1 heure pour

les tuiles

Cuisson

environ 15 min

Servez avec un rosé fin, fruité et assez sec, un vin de Fleur rosé de la Cave de Crouseilles, dans le Gers, ou un vin de Pays du Comté Tolosan.