

VERRINES VANILLE FRAISE - TUILES PÂTISSIÈRES PUR BEURRE AUX AMANDES



Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 0 minute

Pour 6 personnes :

- **1 blister de tuiles aux amandes pur beurre**
- Lait 1/2 écrémé : 37,5 cl
- Gousse(s) de vanille : 1 pièce(s)
- Œuf(s) : 2 pièce(s)
- Crème liquide entière : 20 cl
- Sucre en poudre : 70 g
- Farine de blé : 35 g
- Eau : 5 cl
- Fraise(s) : 600 g
- Sucre en poudre : 20 g

Préparation de la crème à la vanille :

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la gousse de vanille fendue en 2. Battre les œufs avec le sucre dans un bol pour les blanchir. Ajouter la farine et mélanger. Quand le lait bout, enlever la gousse de vanille et verser le lait sur la préparation aux œufs. Mélanger et verser de nouveau le tout dans la casserole, puis porter à ébullition en fouettant. Laisser cuire pendant 3 min à partir de la reprise de l'ébullition, tout en mélangeant. Verser ensuite la crème sur un plat tapissé de film alimentaire, refermer le film au contact (pour éviter qu'une peau se forme) et faire refroidir au réfrigérateur pendant 1 h.

Battre la crème liquide en crème fouettée. Mélanger 1/3 de crème montée à la crème vanillée froide et battre pour la détendre. Ajouter le reste de crème fouettée et mélanger délicatement. Réserver au froid jusqu'au moment de l'utiliser.

Préparation du jus de fraises :

Dans un bol, mélanger 200 g de fraises avec 20 g de sucre. Filmer le bol et cuire les fraises au bain-marie pendant 45 min. Filtrer ensuite le jus et le faire refroidir.

Laver le reste de fraises entières et les équeuter, puis les couper en 4. Ajouter le jus de fraises filtré.

Dans des verres, dresser un fond de crème à la vanille et ajouter les fraises et le jus, puis finir par les **tuiles aux amandes pur beurre**.

Remarque : vous pouvez remplacer les fraises par les fruits de votre choix (fruits rouges).