



FRAISES A LA CREME DE PARMESAN ET CHUTNEY



Pour 6 mille feuille:

40 gr de parmesan râpé, 65 gr de: ricotta et 7,5 cl de crème fleurette entière

Sel - poivre

300 g de fraises (150 +150)

2 oignons nouveaux et 2 échalotes émincés finement

½ gousse d'ail écrasée

2 tomates, pelées et détaillées en petits dés

½ càc de gingembre râpé, 1 pincée de sucre

½ verre de vinaigre d'agrumes (éventuellement) sinon de vin

5 feuilles de filo (pour découper 48 ronds)

Huile d'olive

Sel et poivre

Le chutney:

Préparer d'abord le chutney (plusieurs jours à l'avance éventuellement):

Faire fondre, les oignons, les échalotes et l'ail avec un peu d'huile d'olive (le minimum), ajouter les dés de tomates, le gingembre, le sucre et le vinaigre. Laisser compoter ¼ heure en rajoutant de l'eau si nécessaire. Pendant ce temps, laver les fraises rapidement, les couper en petits cubes et les ajouter dans la compotée. Laisse cuire encore 3 minutes. Assaisonner de sel et de poivre. S'il reste trop de liquide, le faire évaporer en chauffant encore un peu. Débarrasser et réserver.

La mousse de parmesan

Mélangez bien le parmesan et la ricotta, salez et poivrez généreusement. Fouettez la crème en chantilly ferme et incorporez-la délicatement au mélange de fromages.

Mettre dans une poche à douille et réserver. J'ai fait cette préparation la veille, elle s'est parfaitement gardée.

Les feuilles de filo:

Préchauffer le four à 150°.

Badigeonner les feuilles de filo avec un peu d'huile d'olive, Découper 48 ronds à l'emporte pièce, les poivrer légèrement, les empiler quatre par quatre sur une plaque, les recouvrir avec un papier d'aluminium et les enfourner pour une dizaine de minutes. Les feuilles doivent être légèrement colorées mais pas trop.

Finition:

Couper les fraises en deux par la verticale. En garder 6 entières. Réserver.

Au milieu de l'assiette, poser une première couche de feuilles de filo, la recouvrir de crème de parmesan à la poche à douille ou à la cuillère. Mettre des fraises dans la crème en mettant le côté extérieur visible pour faire un peu comme un fraisier. Recouvrir avec la deuxième série de feuilles de ilo. Décorer le dessus du mille feuille avec une fraise et déposer quelques petites cuillerées de chutney sur les côtés.