



COROLLES CROUSTILLANTES AUX FRUITS ROUGES



Pour une douzaine de corolles:

Pour les corolles:

36 carrés de pâte à filo de 6X6, coupés dans vos feuilles normales

80 g de beurre fondu

Pour la crème:

20 cl de lait

2 jaunes d'œufs

35 g de sucre en poudre

1 càs de maïzena

2 gouttes d'amandes amères

Pour la garniture:

Fraises, framboises et quelques pistaches légèrement torréfiées

Les corolles:

Préchauffer le four à 180-190°.

Faire fondre le beurre et au pinceau, beurrer chaque carré de pâte en les superposant par 3. Les mettre dans des petites empreintes en silicone comme sur la photo et les cuire environ 10 mn. Surveiller la cuisson pour qu'elles restent dorées. Stocker dans une boîte hermétique si vous ne les utilisez pas tout de suite.

La crème:

Faire bouillir le lait. Pendant ce temps, battre les jaunes et le sucre, lorsque le mélange commence à blanchir, ajouter la maïzena et mélanger sans travailler trop longtemps. Verser le lait bouillant. En tournant toujours, remettre à cuire et faire bouillir 2 mn. La crème va épaissir. Enlever du feu et mettre 2 gouttes d'huile d'amande amère. Laisser refroidir.

Finition:

A la cuillère ou à la poche à douille, (juste avant de servir sinon la pâte se ramollit très vite) remplir les corolles avec un peu de crème. Piquer dedans des quartiers de fraises, des framboises et quelques pistaches.