

Nachos caramélisés en pâte filo et leur trempette de purée de fraises

(pour $\frac{3}{4}$ personnes)

3 feuilles de pâte filo (23×36 cm)

4 $\frac{1}{2}$ c.à.s. de sucre + 2

500 g de fraises

un peu de beurre fondu

Préchauffez le four à 190 °C.

Sur une plaque allant au four, déposer une feuille de papier sulfurisé puis une première feuille de filo. Badigeonnez celle-ci de beurre fondu (essayez de bien étaler pour en mettre le moins possible). Saupoudrez d'1 $\frac{1}{2}$ c.à.s de sucre semoule puis d'un petit peu de cannelle. Déposer la seconde feuille de filo par-dessus puis répétez ces opérations. Finissez par la dernière feuille de filo que vous badigeonnerez aussi de beurre et ne saupoudrerez que de sucre semoule.

A l'aide d'un couteau pointu et bien tranchant, découpez les feuilles de filo en 4 bandes en longueur. Puis découpez chaque bande en 4 rectangles que vous trancherez chacun suivant la diagonale.

Posez une seconde feuille de papier sulfurisé sur le dessus et recouvrez d'une seconde plaque allant au four, légèrement plus petite afin de maintenir les chips bien plates. Cuisez-les environ 15 min. Vérifiez la cuisson en soulevant la plaque et le papier. Attention car elles caramélisent assez vite.

Laissez refroidir les chips caramélisées sans enlever la plaque de dessus.

Pendant ce temps, lavez, équeutez puis écrasez les fraises+2 c.à.s. de sucre à l'aide d'un presse-purée.

Servez bien froid, avec les "nachos".