

# Croustilles aux framboises

## Ingrédients pour 8 personnes:

- 4 feuilles de filo
- 250 g de framboises
- 200 g de coulis de framboises surgelé
- Sirop d'agave

## Pour la crème:

- 500 g de lait entier
- 100 g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de maïzena ou de poudre à pudding à la vanille
- 1 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de crème liquide
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 3 cuillères à soupe de sucre glace

## Ustensiles:

- Une poche à douille
- Un batteur électrique
- 8 petits pots en verre (style "La Laitière")

## Recette:

**La veille:** Préchauffer le four à 180°C (Th 6). Découper chaque feuille de pâte filo en 4 carrés. Pour chaque croustille, superposer deux carrés en les décalant légèrement, disposer les deux carrés dans une empreinte de moule à muffins en installant les bords qui dépassent en corolle. Cuire 4 à 5 minutes au four. Surveiller la cuisson et sortir du four quand cela commence à dorer. Remarque: pour un moule à 6 muffins, j'ai cuit uniquement trois croustilles à la fois de façon à avoir suffisamment de place pour les corolles. Laisser décongeler le coulis de framboises dans le réfrigérateur.

Préparer la crème: mélanger la poudre ou la maïzena et les jaunes d'œufs. Ajouter un peu de lait pour bien diluer. Chauffer le lait, la vanille et le sucre semoule dans une casserole avant de l'ajouter petit à petit au mélange œufs/maïzena. Remettre dans la casserole et faire épaissir à feu doux. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Juste avant de servir:** Laver les framboises. Battre au fouet électrique la crème épaisse et la crème liquide bien froides. Quand la chantilly commence à prendre, ajouter le sucre glace en plusieurs fois. Continuer à battre jusqu'à ce que les marques laissées par le batteur "tiennent". Incorporer délicatement la chantilly à la crème à la vanille réservée au réfrigérateur.

Dans chaque pot en verre, déposer dans l'ordre: une cuillère à soupe de coulis de framboises, quelques framboises (5 ou 6) et une cuillère à café de sirop d'agave. Installer les croustilles sur les pots en verre avant de les remplir de crème avec une poche à douille.

Déposer une framboise au dessus de la crème. Servir aussitôt.

