



CORNETS CROUSTILLANTS AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients pour 4 cornets :

**2 feuilles de brick, un peu de beurre fondu, quelques pistaches hachées
un mélange de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles...)
1 cuil. à soupe bombée de sucre glace
2 cuil. à soupe bombées de mascarpone
10 cl de crème fraîche entière liquide**

Découper dans du carton fort 4 carrés et leur donner la forme d'un cône. Recouvrir de papier aluminium et réserver. Préchauffer le four à 180°.

Couper les feuilles de brick en deux. A l'aide d'un pinceau, enduire de beurre fondu une demi feuille, la saupoudrer de pistaches hachées et la plier en deux. Beurrer de nouveau. Enrouler autour du cône de carton pour donner la forme d'un cône. Laisser en attente sur une plaque à pâtisserie et procéder de la même façon avec les autres demi feuilles de brick.

Glisser les cornets au four pour environ 5 mn, le temps qu'ils prennent une belle couleur dorée. Détacher les cornets délicatement des cônes de carton et laisser reposer.

Dans un saladier, battre le mascarpone avec le sucre glace pour le détendre. Battre la crème fraîche en chantilly épaisse. Mélanger les 2 préparations en soulevant délicatement. Mettre au réfrigérateur.

Laver et éponger soigneusement les fruits rouges, détailler les plus grosses fraises en morceaux. Mélanger à la crème. Laisser en attente. Ne remplir les cônes que quelques minutes avant de servir, soit à la cuillère soit en vous servant d'une poche à douille sans embout (pour laisser passer les fruits....). Saupoudrer du reste de pistaches hachées..... Dégustez !!

Blog : maptitcuisine.canalblog.com