

## Croustillant aux fraises



Pour 4 personnes :

- 8 feuilles de brick
- 500g de fraises
- 75g de pistaches non salées mondées et grossièrement hachées
- Sirop d'agave ou à défaut du miel

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C. Découpez 3 disques de diamètre égal dans chaque feuille de brick. Avec un pinceau, badigeonnez-les de sirop d'agave et réunissez-les 2 par 2. Disposez les disques sur une plaque du four recouverte de papier cuisson, enfournez et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille.

Rincez et équeutez les fraises.

Posez un disque de brick dans l'assiette à dessert. Parsemez de pistaches concassées et disposez des fraises par dessus. Remettez un disque de brick, parsemez à nouveau de pistaches et couvrez de fraises. Terminez par un disque parsemé de pistaches.

Variantes : vous pouvez décorer votre dessert avec une feuille de menthe ou de basilic ... Vous pouvez également l'arroser de coulis de chocolat ou de coulis de fruits rouges ...