

les recettes d'Alice

Fraises au croustillant de fruits secs



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



15 minutes



facile

Ingrédients

4 feuilles de filo
1 citron, sucre
300 gr de fraises
60 gr de beurre
30 gr d'amandes effilées

2 c à s de miel
30 gr de pistache
1 c à c de cannelle
Vinaigre balsamique
25 gr de sucre glace

Matériel nécessaire

1 feuille de cuisson en silicone 1 pinceau

Préparation et réalisation

- 1- Equeter les fraises et les couper en deux. Saupoudrer de sucre et de quelques gouttes de vinaigre balsamique et mélanger.
- 2- Hacher les amandes et les pistaches et mélanger avec le miel et le jus d'un citron.
- 3-Étaler une feuille de filo sur la feuille de silicone et la badigeonner au pinceau de beurre fondu puis remettre une autre filo. A côté recommencer la même chose. Sur les premières feuilles étaler le mélange de fruits secs et la cannelle, puis recouvrir avec les autres filo. Saupoudrer de sucre glace et cuire à 180° 15 min.

Conseils et astuces

Déposer les fraises et leurs jus des assiettes creuses et les couvrir de brisures de filo.

Alice Délice

