

## Tartelettes frou-frou aux fraises

Réalisation : rapide 10 mn

Temps de cuisson : 10mn

Coût : abordable

Pour une tartelette ( à multiplier par le nombre souhaité)

1 grande feuille de filo coupée en 2, et de nouveau en 2 (soit 4 carrés)

Un peu de beurre pour badigeonner les feuilles d'un côté

1 pot de Gervita®

Confiture ou marmelade de fraises

Groseilles( facultatif pour la finition)

Sucre glace

QS de fraises

Badigeonnez de beurre les feuilles de filo d'un côté, saupoudrez de sucre glace

Moulez en tirant sur les bords dans des moules à bords droits

Enfournez à 180° (th7/8) pour environ 10mn, surveillez la couleur des feuilles, elles doivent juste blondir

Laissez refroidir (attention ça s'émiette facilement)

Une fois refroidie, déposez dans le fond de la tartelette de la confiture ou marmelade de fraises,

A la cuillère, recouvrez de Gervita® en prenant soin de laisser la "mousse" sur le dessus

Lavez, équeuttez les fraises, coupez-les en 2

Piquez-les dans le Gervita®

Saupoudrez de sucre glace

Ajoutez des groseilles (facultatif)



J'ai pensé à mettre un élément sucré dans le fond pour ne pas avoir à sucrer le Gervita®, pour conserver la mousse aérienne

Préparez votre garniture à l'avance, laissez au frais et garnissez vos tartelettes au moment de servir, sinon votre fond sera détrempe.

Le croquant des filons, la douceur du fromage, la saveur de la marmelade ajoutés au fruité des fraises, est un régal en bouche !