



43 MIN (TEMPS DE REPOS :  
20 MIN)



18 MIN



6 À 8 CONES

# Les cones à la fraise

## Instructions

### Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée (environ 250 g)
- 300 g de fraises fraîches coupées en petits morceaux
- 250 ml de crème liquide entière 30-35 % MG
- 40 g de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (optionnel)
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)

- Préchauffe ton four à 180 °C.
- Déroule une pâte feuilletée et étale finement ta pâte feuilletée maison puis, coupe-la en bandes d'environ 2 cm de large.
- Enroule chaque bande autour de moules à cônes (ou des cônes formés avec du papier aluminium), préalablement beurrés en partant de la pointe et en chevauchant légèrement la pâte.
- Badigeonne les cônes avec 1 jaune d'œuf pour qu'ils soient bien dorés.
- Dépose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et fais cuire 15 à 18 minutes, jusqu'à ce que les cônes soient bien dorés et croustillants.
- Laisse-les refroidir complètement, puis retire délicatement les moules.
- Verse 250 ml de crème liquide entière bien froide, le sucre glace, l'extrait de vanille dans un saladier et fouette le tout à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une chantilly ferme.



- Garnis les cônes en déposant d'abord quelques morceaux de fraises, puis poche la chantilly à l'aide d'une poche à douille. Termine en ajoutant encore quelques morceaux de fraises sur le dessus.
- Tu peux saupoudrer un peu de sucre glace pour la finition.

## Conservation :

Les cônes à la fraise se conservent environ 24 heures au réfrigérateur, mais l'idéal est de les garnir au dernier moment pour que le feuilletage reste bien croustillant.