Glace en croustade

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	3 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2015

Préparation

25 g de beurre

4 feuilles de pâte à strudel

50 g de fraises

4 boules de glace à la vanille

de sucre glace

Faire fondre le beurre dans une petit poêle.

Laver les fraises et les couper en tranches.

Poser tour à tour chaque feuille de pâte à strudel sur le plan de travail, la couper en carré et la badigeonner d'une fine couche de beurre. Remonter les quatre coins vers le milieu et répartir les fraises au centre.

Déposer une boule de glace à la vanille sur les fraises et presser légèrement les coins de la pâte à strudel au-dessus de la glace. Réserver les petits paquets au congélateur pendant au moins 2 heures.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur

Enfourner les petits paquets de glace sur la plaque chaude dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 3 min

Saupoudrer le dessert de sucre glace et servir aussitôt.

Conseils

Il est possible de remplacer les fraises par d'autres fruits.

Le dessert est encore meilleur s'il est congelé toute une nuit.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019