

Galette aux fraises



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON		
4	30 min	18-20 min		
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :				
Déjeuner	Lunch	Brunch	Collation	Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef



/ Liste d'ingrédients



Danoise au beurre 59021
Quantité : 4

16	Fraises fraîches de taille moyenne (lavées et équeutées)
2 1/2 c. à soupe	Sucre blanc granulé
1 1/2 c. à soupe	Cassonade
1 c. à thé	Fécule de maïs
1/2 c. à thé	Vanille
	Pincée de sel
	Oeuf (pour la dorure)
	Sucre turbinado (garniture)

CONSEILS DU CHEF

Pour gagner du temps, les danoises peuvent être décongelées durant la nuit au réfrigérateur. Assurez-vous simplement de bien envelopper le plateau pour éviter qu'elles ne se dessèchent.

Les galettes peuvent être préparées quelques heures à l'avance et réchauffées au moment de servir.

Ajoutez une compote de fraises fraîches sur la galette pour ajouter une autre couche de délice à la fraise!

/ Préparation

ÉTAPE 1

Décongelez les danoises à température ambiante. En attendant, coupez les fraises en quartiers et mélangez-les avec le sucre blanc, le sucre brun, la fécule de maïs, la vanille et le sel.

ÉTAPE 2

Une fois les danoises décongelées, ouvrez les extrémités pour former un carré. Sur un morceau de papier parchemin (sans utiliser de farine), abaissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit moitié moins épaisse qu'au départ. Elle sera collante, mais utilisez du papier parchemin pour retourner et déplacer les danoises.

ÉTAPE 3

Une fois que la pâte a été abaissée, répartissez la garniture aux fraises entre les 4 morceaux.

ÉTAPE 4

Repliez les bords sur les fraises en créant des plis. Badigeonnez une très petite quantité de dorure aux œufs entre chaque pli en les repliant et appuyez pour les sceller.

ÉTAPE 5

Une fois les bords complètement repliés, saupoudrez généreusement de sucre Turbinado pour finir.

ÉTAPE 6

Préchauffer le four à 350 °F. Régler la vitesse du ventilateur sur 2 ou 30 % ou faible. Faites cuire pendant 18-20 minutes.

ÉTAPE 7

Laissez refroidir légèrement avant de servir. Servez chaud avec une boule de glace ou de la crème anglaise.