

TARTE FEUILLETÉ FRAMBOISES & FRAISES, MOUSSELINE DE CHÈVRE FRAIS AU POIVRE DE SICHUAN



Ingrédients

1 rouleau Pâte feuilleté / 100 g Chèvre frais / 200 g Fraises de Pays / 200 g Framboises de Pays / 10 g Sucre poudre / Poivre de sichuan râpé / PM Coulis de fruits rouges / PM Crème liquide

Réalisation

- **Cuire le feuilletage entre 2 plaques (ou entre 2 assiettes) afin qu'il reste bien plat.**
- **Réaliser la chantilly en mélangeant le chèvre frais, la crème liquide, le sucre et le poivre de sichuan râpé puis réserver au frais.**
- **Dresser les tartes en assiettes avec le coulis de fruits rouges.**