

Craquants de gariguettes de Plougastel
Fromage frais de la chèvrerie de Botlan
Coulis de fruits rouges

Ingrédients : pour 4 personnes

pièce	1	fromage de chèvre frais (ferme de Boltan Bannalec)
gr	300	fraises
	2	feuilles de pâte à fillo
	1	noisette de beurre
gr	20	sucre roux
gr	100	sucre
	1	jus d'une orange

Préparation :

Coulis :

**Faire bouillir 50 gr de sucre et 50 gr d'eau,
une fois refroidi mixer avec 150 gr fraises bien mures**

**Mixer le fromage avec la moitié des fraises et le jus d'une orange, ajouter le sucre.
Détailler les feuilles de fillo en carré de 5 cm de coté, les enduire de beurre fondu
Puis saupoudrer de sucre glace (4 carré par personne)**

Cuire ces carrés au four chaud (180 °) pendant 10 mm.

Monter les craquants comme un mille-feuilles.

**Sur le premier, le tartiner de fromage, puis ajouter un carré avec des fraises coupées en lamelles,
et renouveler l'opération .**

Servir avec le coulis