



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

MILLEFEUILLE FRAMBOISES

INGREDIENTS:

Pâte Feuilletée

0,5 L de Crème Pâtissière
150 g de framboises fraîches

Sucre Glace

METHODE :

Le Millefeuille Framboises, est un compromis entre tradition et légèreté, correspondant à une douce note de musique sur assiette à la fin d'un repas !

Prendre un morceau de pâte feuilletée, la disposer comme lorsque vous venez de terminer un « tour simple », et l'étaler sur une épaisseur de 3 à 4 mm. La forme dépend de ce que vous souhaitez obtenir au final, la seule condition étant d'avoir trois parties de feuilletage de taille et de forme identique.

Piquez la pâte feuilletée un peu partout à l'aide d'une fourchette, laissez reposer à température ambiante pendant deux ou trois heures, puis jusqu'au lendemain au réfrigérateur.

Le lendemain, préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant dix minutes, puis enfournez le feuilletage et laissez cuire pendant une quinzaine de minutes tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Une fois cuit et refroidi, prenez l'une des plaques de feuilletage, puis étalez une couche de crème légère sur une épaisseur de 1 cm, puis parsemez des framboises fraîches que vous enfoncez légèrement dans la crème.

Déposez une seconde plaque par-dessus, appuyez légèrement afin d'avoir une surface bien droite puis recommencez l'opération avec de la crème légère et les framboises.

Pour finir, disposez la dernière plaque, et appuyez doucement pour faire légèrement ressortir la crème sur les côtés. Lissez les côtés à l'aide d'une palette, et saupoudrez le dessus du Millefeuille de sucre glace. Disposez quelques framboises en décoration et le tour est joué !

Annoncez le dessert et laissez vos amis apprécier vos talents culinaires à leurs justes valeurs !