

# les recettes d'Alice

## Millefeuille aux framboises



### Ingrédients

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| 2 rouleaux de pâte feuilletée | 40 gr de sucre |
| 2 jaunes d'œufs               | 20 cl de lait  |
| 400 gr de framboises          | sucre glace    |
| 20 cl de crème liquide        |                |
| 20 gr de farine               |                |

### Matériel nécessaire

1 siphon      1 cul de poule

### Préparation et réalisation

- 1- Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la farine. Verser le lait sur le mélange puis cuire le tout 3 min sur le feu, débarrasser et mettre au froid.
- 2- Mettre à cuire 20 min au four à 190°C les deux feuilles de feuilletage recouvert de feuille de sulfurisée et d'une grille de four (pour éviter que le feuilletage ne gonfle).
- 3- Verser la crème liquide dans le siphon et mettre la cartouche de gaz.
- 4- Découper chaque disque de feuilletage en 8 (comme une tarte).
- 5- Dans un cul de poule mélanger la pâtissière avec la moitié de la crème montée. Repartir sur la pâte et remplir de framboise. Superposer.

### Conseils et astuces

Saupoudrer de sucre glace chaque millefeuille composé de deux étages.

Alice Délice

