

# les recettes d'Alice

## Millefeuille à l'Italienne



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



15 minutes



facile

### Ingrédients

200 gr de farine  
1 bouquet de basilic  
1 sachet de levure de boulanger  
huile d'olive  
12 fines tranches de jambon de Parme  
2 boules de mozzarella

### Matériel nécessaire

1 rouleau à pâtisserie

### Préparation et réalisation

1- Mélanger la farine, la levure avec 12,5 cl d'eau chaude et 2 c à s d'huile. Couper la pâte en trois. Etaler les trois pâtons finement en disques et déposer sur une tôle huilée.  
2- Badigeonner légèrement les disques d'huile et les enfourner 10 min à 230°.  
3- Retirer la couenne des tranches de jambon et les couper en lanières. Couper les boules de mozza en tranches. Effeuille le basilic.  
4- Déposer les tranches de mozza sur les disques et les passer 5 min au four à 200° puis ajouter le jambon et le basilic, assaisonner. Superposer les disques et arroser d'huile d'olive.

### Conseils et astuces

Vous pouvez aussi faire 12 disques et procéder de la même manière pour faire des millefeuilles individuels.

Alice Délice

