

# les recettes d'Alice

## Millefeuilles à la figue et à la violette



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

### Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée  
8 figues  
1 Petit Billy  
Violettes cristallisées  
25 cl de crème liquide

25 cl de sirop à la violette  
1 jaune d'oeuf

### Matériel nécessaire

1 emporte pièce de 10 cm      1 pinceau

### Préparation et réalisation

- 1- Détailler 6 ronds de 10 cm dans la pâte. Les dorer au jaune d'oeuf et les cuire 20 min au four à 200°.
- 2- Couper les figues en quartiers et les faire confire dans une poêle antiadhésive avec le sirop 10 min à feu doux.
- 3- Ecraser le fromage. Monter la crème en chantilly et l'incorporer au fromage.
- 4- Découper les feuilletés en deux. Egoutter les figues.
- 5- Tartiner un disque de pâte avec la crème, déposer des quartiers de figues. Déposer à nouveau un disque puis de la crème et des figues, refermer avec un disque doré. Renouveler l'opération pour les autres.

### Conseils et astuces

Déposer les millefeuilles dans les assiettes et arroser de sirop à la violette et de violettes cristallisées.

Alice Délice

