

MILLEFEUILLE AU MIEL ET AU FROMAGE

Ingredients

- 100 g. de Gorgonzola
- 80 g. de Miel
- 120 g. de Confiture de marrons
- 300 g. de Pâte feuilletée
- 30 g. de Sucre glace
- 8 Violettes en sucre



Preparation

Lorsqu'on parle de mille-feuilles, la première idée qui vient en tête est principalement un gâteau. Pourtant décliner cette recette en sucré-salé donne un résultat excellent, délicieux et surprenant. Pour ce faire, la recette est très simple et ne nécessite qu'une petite demi-heure en cuisine.

Tout d'abord, étalez la pâte feuilletée pour constituer une large feuille d'environ 1 cm d'épaisseur puis découpez trois disques d'environ 20 cm de diamètre. Placez-les sur un plat de cuisson, badigeonnez d'un tout petit peu d'huile ou de beurre et saupoudrez légèrement de sucre. Puis enfournez à 220°C pendant 5-6 minutes. Sortez-les du four dès qu'ils sont bien dorés et croustillants et laissez-les refroidir.

Ensuite, versez dans un bol quelques cuillères à soupe de miel de châtaigner qui seront ajoutées au gorgonzola et mélangez bien le tout. Puis étalez-le sur un disque de pâte feuilletée. Posez une deuxième couche de pâte feuilletée sur laquelle vous allez étaler la crème de marrons et déposez par-dessus le troisième disque en le posant de manière renversée, de façon à avoir une surface parfaitement lisse.

Les dernières étapes consistent à décorer le millefeuille en saupoudrant le tout de sucre glace et en décorant avec des violettes crues, ou avec des marrons glacés.

Et voilà, vous avez maintenant une recette originale et facile à préparer que vous pourrez réaliser pour tout type d'occasion.

Pour accompagner chaque tranche de votre millefeuille, vous pouvez envisager de réaliser une compotée de mangues ou de tomates fraîches en verrines qui donnera un peu de douceur à votre plat

