

Autres desserts aux fruits

Mille-feuille léger aux framboises et au coulis de fraises rhubarbe



1h35 **30 min** **5 min** **1h** **371**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Dans un bol, mélanger le beurre pommade et le sucre glace avec une cuillère magique.
- 3 Ajouter le miel, mélanger à nouveau.
- 4 Ajouter ensuite la farine, mélanger.
- 5 Ajouter enfin le blanc d'oeuf, mélanger une dernière fois.
- 6 Filmer et réserver 1h au réfrigérateur.
- 7 Sortir ensuite la pâte à biscuit du frais et déposer des noix de pâte sur une plaque de cuisson anti-adhésive.
- 8 Etaler très finement les boules de pâte du bout du doigt dans un mouvement circulaire, si possible du même diamètre.
- 9 Enfourner pendant 3 à 5 minutes.
- 10 Un fois les biscuits bien dorés, les sortir du four et les décoller délicatement de la plaque à l'aide d'une spatule.
- 11 Patienter quelques secondes qu'ils durcissent puis réserver dans une boîte.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le millefeuille

25 g **Beurre**
25 g **Sucre glace**
25 g **Miel liquide**
25 g **Farine**
25 g **Blanc(s) d'oeuf**

Ingrédients pour la chantilly

40 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Sucre glace**
1 c. à soupe **Sucre vanillé**

Ingrédients pour le coulis et la garniture

500 g **Rhubarbe**
250 g **Framboise**
100 g **Fraise**
50 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s)**

Étape 2

Préparation du coulis

1 Menthe fraîche

1 Sucre glace

- 1 Couper les extrémités de la rhubarbe, la couper en quatre dans la longueur puis détailler en petits dés. Réserver.
- 2 Couper le citron en deux et le presser.
- 3 Dans une casserole, mettre la rhubarbe, le sucre semoule et le jus de citron.
- 4 Mettre sur feu vif et faire compoter en mélangeant bien avec une maryse.
- 5 Lorsque le mélange frémit, débarrasser dans un saladier.
- 6 Filmer au contact et laisser refroidir au réfrigérateur.
- 7 Une fois bien frais, sortir la rhubarbe du réfrigérateur et la verser dans le mixeur avec le jus.
- 8 Ajouter les fraises et mixer jusqu'à obtenir un coulis lisse.
- 9 Débarrasser dans le saladier, filmer et réserver au frais.

Étape 3

Préparation de la chantilly

- 1 Verser la crème bien froide dans le batteur et la monter en chantilly.
- 2 Lorsqu'elle commence à se former, ajouter le sucre vanillé et le sucre glace.
- 3 Arrêter le batteur quand la chantilly est ferme, préparer une poche avec une douille cannulée.
- 4 Utiliser une poche à douille pour dresser la chantilly.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les biscuits du réfrigérateur et en déposer un dans une assiette.
- 2 Déposer une couche de chantilly, surmonter de framboises puis d'un deuxième biscuit.
- 3 Mettre une deuxième couche de chantilly et de framboises, terminer avec un biscuit.
- 4 Saupoudrer de sucre glace sur le dessus et décorer avec une tête de menthe fraîche et une framboise.
- 5 Décorer l'assiette avec le coulis.