



Recette : Mille feuilles aux fruits selon la saison



Cuisson : 30 mn

Thermostat : 180

Ingrédients :

- ∴ 1 l lait*
- ∴ fruits de saison*
- ∴ ingrédients pour crème pâtissière*
- ∴ ingrédients pour crêpes*

Préparation :

Faire une crème pâtissière un peu épaisse (1/2 litre de lait environ).

Faire une douzaine de crêpes (1/2 litre de lait environ).

Coupez les fruits en tranches pas trop fines.

Lorsque le tout est refroidi :

Chemisez un moule à soufflé avec du papier film (pour le démoulage) et superposez 1 crêpe, de la crème, des fruits, de la crème, 1 crêpe etc.....respectez l'ordre et les couleurs (on peut saupoudrer un peu de sucre entre les crêpes mais ce n'est pas obligatoire!!!!!!).

Conservez une crêpe à part pour la décoration.

Mettez le tout au moins 6 heures au réfrigérateur avec du poids sur le dessus.

Au moment de servir :

Démoulez, posez la dernière crêpe sur le dessus et décorez en fonction de la préparation (sucre glace avec fruits rouges, chocolat avec poires, etc.).

Servir ce gâteau très frais.

Ce mille feuilles peut être fait avec des crudités selon les goûts. Dans ce cas :

Remplacer les crêpes par des galettes de Sarrazin, la crème pâtissière par de la mayonnaise légère, et les fruits par tomates, avocats, jambon, salade, œufs durs, crevettes etc....