

Le 1000 feuilles

Pour 4 personnes • Préparation : 50 minutes • Cuisson : 12 minutes

Ingrédients

-  1 paquet de pâte Filo
-  30 g de beurre fondu
-  1 pot de lemon curd (c'est une crème au citron anglaise)
-  36 framboises
-  du sucre glace

UN DÉLICE À DÉGUSTER SANS COMPTER!



1 Allume le four à 180 °C (th. 6). Coupe 24 feuilles de pâte Filo de 14 cm sur 6 cm. Pose-les sur une plaque de four et badigeonne-les de beurre.



2 Saupoudre les feuilles de sucre glace et enfourne-les 4 minutes pour qu'elles dorent. Prépare plusieurs fournées de feuilles et laisse-les refroidir.



3 Pour chaque mille-feuille, empile trois feuilles sur une assiette. Étale deux cuillerées de café de lemon curd dessus et pose huit framboises.



4 Pose deux feuilles sur les framboises. Étale deux autres cuillerées de lemon curd. Pose la sixième feuille, décore avec une framboise et un nuage de sucre glace.