

Millefeuille croustillant et crémeux au fromage blanc et son coulis de fruits rouges



Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour les croustillants filo :

6 feuilles de filo

100 g de beurre

Sucre glace

Le crémeux au fromage blanc :

150 g de fromage blanc

45 g de sucre en poudre

1 c à s c de jus de citron

150 g de crème fraîche liquide bien froide

Pour le coulis :

75 g de fraises

75 g de framboises

45 g de sucre (25 g)

Garniture :

Fraises et framboises

Pistaches non salées décortiquées

Préparation des croustillants :

Sur le plan de travail étaler une feuille filo. La badigeonner de beurre fondu avec un pinceau. Recouvrir d'une deuxième feuille, la badigeonner de beurre et ajouter une troisième feuille badigeonnée elle aussi de beurre. Couper des carrés de 7x7 cm. Les mettre sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé ou sur une plaque antiadhésive, saupoudrer de sucre glace et cuire à four préchauffé à 180° pendant 10 à 12 mn (à adapter suivant le four). Sortir du four et laisser refroidir.

Préparation de la crème :

Dans un récipient mélanger le fromage blanc, le sucre et le jus de citron. Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer délicatement au fromage blanc. Réserver au réfrigérateur.

Préparation du coulis :

Mixer les fruits avec le sucre et réserver

Montage des millefeuilles :

Au moment de servir, au centre de l'assiette former une boule de crémeux au fromage blanc, mettre un croustillant de chaque côté du crémeux et former à nouveau une boule de crémeux à chaque extrémité. Terminer par un croustillant aux extrémités.

Agrémenter l'assiette avec les fraises et les framboises, le coulis et parsemer de pistaches concassées. Saupoudrer de sucre glace les croustillants.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>