

Mille-feuilles au rocamadour



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Une entrée originale et qui fera son petit effet.

Ingrédients

- 2 rocamadours crémeux
- 100 g de pommes de terre
- 4 feuilles filo
- 50 g de beurre
- sel, poivre

Préparation

- 1 Peler et couper la pomme de terre en petits cubes et la faire cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elle soit très fondante.
- 2 Egoutter les pommes de terre et mixer avec les 2 rocamadours pour obtenir une pâte lisse et homogène. Assaisonner de sel et de poivre.
- 3 Faire fondre le beurre, brosser avec précaution chaque feuille filo et découper des rectangles d'environ 5cm x 8.
- 4 Superposer 3 ou 4 rectangles sur une plaque antiadhésive allant au four. Réaliser ainsi plusieurs tas de rectangles superposés. Cuire au four à 200° pendant 5 minutes en restant surveiller la cuisson : dès que les rectangles commencent à colorer sur les côtés, les sortir du four et les laisser refroidir.
- 5 Sur une assiette, dresser un rectangle feuilleté, puis une cuillère à soupe de crème de pommes de terre-Rocamadour, recommencer une seconde fois et terminer par un rectangle.
- 6 Il est possible de décorer chaque mille-feuilles avec des graines de pavot et des les accompagner d'une salade verte.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

