Mille-feuilles de Petits Beurre aux framboises

Dessert Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Un dessert qui ravira petits et grands !

Ingrédients

- 12 petits beurre de bretagne pur beurre (par exemple ker cadélac)
- 150 g de framboises
- 125 g de fromage blanc
- 12 cl de crème fraîche liquide
- 2 cs de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 pincées de pistaches concassées

Préparation

1. Mélangez la crème fraîche et le fromage blanc.
2. Ajoutez le sucre glace et le sucre vanillé, puis fouettez le tout.
3. Beurrez 4 Petits beurre avec la crème obtenue.
4. Posez des framboises sur la crème.
5. Refaites la même chose avec 4 autres Petits beurre, puis superposez sur les 4 premiers Petits beurre réalisés.
6. Vous avez maintenant 4 montages de 2 Petits beurre. Ajoutez un Petit beurre sur chaque.
7. Enfin, pour une présentation parfaite, décorez le dessus avec une rosace de crème fouettée, une framboise et quelques morceaux de pistaches concassées.
8. Notre suggestion : plutôt que de présenter chaque part individuellement, réalisez un mille-feuilles géant, que vos invités pourront effeuiller comme ils le souhaitent.

Proposé par

Ker Cadelac

Ker Cadélac

Ker Cadelac, le patissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

Découvrez les produits
et recettes Ker Cadelac

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode