

## Millefeuilles de framboises

Dessert **Facile****Pour** : 5 personnes**Préparation** : 30 mn**Repos** : 2 h**Cuisson** : 30 mn

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 l de lait
- 1 paquet de sucre vanillé
- 4 jaunes d'oeufs
- 150 g de sucre
- 30 g de beurre
- 1 cc d'agar agar
- framboises
- 80 g de farine

### Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez ensemble les jaunes d'oeufs, le sucre et la farine.
- 2 Mettez le lait dans une casserole. Versez le sucre vanillé et portez-le à ébullition.
- 3 Lorsque le lait bout, versez-le sur le mélange oeufs, sucre, farine tout en battant vigoureusement. Mettez la crème obtenue dans la casserole. Ajoutez l'agar agar et laissez cuire 1 minute sans cesser de remuer. Ajoutez, alors le beurre.
- 4 Mettez cette crème dans le réfrigérateur au moins deux heures avant de l'utiliser. Généralement je la prépare la veille au soir. Le lendemain, elle est parfaite pour la réalisation de vos desserts.
- 5 Pendant ce temps, préparez vos feuilletés. Étalez votre pâte sur le plan de travail. Dans la pâte, coupez 10 rectangles uniformes.
- 6 Placez vos rectangles de pâtes entre deux plaques de four. Ceci pour éviter qu'ils ne gonflent à la cuisson. Faites cuire vos feuilletés 15 minutes dans le four à 180°. Au sortir du four, laissez vos feuilletés refroidir sur une grille.
- 7 Préparation des millefeuilles. Mettez un feuilleté sur le plat. À l'aide d'une poche à douille déposez une couche de crème sur le feuilleté. Déposez délicatement des framboises sur la crème. Posez un deuxième feuilleté sur les framboises Saupoudrez de sucre glace. C'est prêt ! Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

