

## Millefeuilles de potimarron aux amandes et sa crème glacée



Dessert **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Surprenant et délicat, le potimarron va vous surprendre dans ce dessert !*

Recette proposée par : Aurélia Pétaïn

### Ingrédients

- pour le millefeuille :
  - 2 feuilles de brick
  - chocolat - en poudre
  - sucre glace
  - beurre - fondu
- pour la crème du millefeuille :
  - 200 g environ de purée de potimarron - (cuit à la vapeur 20 minutes avec la peau)
  - 2 cs de miel - liquide
  - 3 cs d'amandes - en poudre
- pour la glace au potimarron :
  - 300 g de purée de potimarron
  - 4 jaunes d'oeufs
  - 150 g de sucre
  - 25 cl de crème - fraîche liquide
  - 25 cl de lait
  - vanille - en poudre (facultatif ou 1 gousse de vanille)

### Préparation

- 1 Dans un saladier, battez les 4 jaunes d'œuf avec le sucre en poudre.
- 2 Dans une casserole, faites chauffer la crème et le lait ensemble. Remuez sans cesse.
- 3 Une fois bien chaude, versez le mélange crème / lait sur la préparation œufs / sucre. Faites alors épaissir l'ensemble sur feu doux, dans une autre casserole.
- 4 Dans un blender, versez-y les 300 g de purée de potimarron et ajoutez-y la crème anglaise épaissie. Mixez 1 minute, puis réservez au réfrigérateur.
- 5 Préchauffez le four à 180°C.
- 6 Préparez le millefeuille : dans les 2 feuilles de brick, coupez 8 cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Disposez-les sur une plaque à four recouverte d'une feuille sulfurisée. Badigeonnez-les de beurre fondu, saupoudrez de sucre glace, puis de chocolat en poudre.
- 7 Enfournez 6 minutes.
- 8 À la sortie du four, laissez-les refroidir.
- 9 Préparez la crème pour déposer entre les millefeuilles. Dans un bol, mélangez 200 g de purée de potimarron avec le miel et les amandes (vous pouvez remplacer les amandes par de la noisette ou ajouter du 4 épices).
- 10 Dans des assiettes individuelles, faites le montage du millefeuille au dernier moment en suivant l'ordre suivant : un cercle de pâte, la crème, un cercle de pâte et la glace en sorbetière.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

