

Millefeuille croustillant aux pommes et framboises fraîches, glace à la vanille

Recette pour 4 personnes

Description

Millefeuille croustillant entrecoupé de pommes caramélisées, garni de dés de pommes à l'érable, de framboises fraîches et de glace à la vanille.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi utiliser les variétés suivantes pour réaliser cette recette : Cortland, Spartan et Délicieuse jaune.

Ingrédients

Pour le millefeuille de pomme

- 2 Feuille(s) Brick
- 2 Unité(s) Pomme granny smith
- 60 Gr Sucre glacé
- 25 Gr Beurre

Pour les pommes sautées à l'érable

- 2 Unité(s) Pomme granny smith
- 25 Ml Beurre
- 50 Ml Sirop d'érable

Pour le coulis de framboise

- 125 Gr Framboises
- 40 Ml Eau
- 40 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Pelez et évidez vos pommes. Réserver celle-ci dans une eau citronnée au besoin. Faire fondre le beurre pour le millefeuille.

Préparation du millefeuille

À l'aide d'une mandoline, émincez vos pommes en fines tranches. Dans une plaque de pâtisserie chemisée de papier sulfurisé, beurrez une première feuille de brick, puis saupoudrez de sucre glace et répartir les pommes également sur toutes la surface de la feuille de brick. Saupoudrez à nouveau de sucre glace puis déposez la seconde feuille de brick beurrée par dessus. Couvrez d'un papier sulfurisé et d'une plaque de pâtisserie. Enfourez pendant de 20 à 25 minutes. Une fois cuite, laissez refroidir un peu puis détaillez le millefeuille en 8 pointes.

Pour les pommes sautées

Coupez les pommes en dés. Dans un poêlon, faire fondre une noisette de beurre et colorer les dés de pommes. Ajoutez le sirop d'érable et faites réduire légèrement.

Préparation du coulis de framboises

Réunissez les framboises, le sucre et l'eau dans la cuve d'un robot culinaire. Réduisez le tout en purée jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Passez au tamis et réservez.

Dressage

Coupez le millefeuille de Brick au pommes en morceaux. Servez un étagé de Brick, pommes sautées, glace vanille et terminez avec une autre feuille de brick. Décorez avec le coulis de framboises.

Bon appétit!