

Millefeuille de pâte filo, crème citron basilic et framboises

Préparation et cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 feuilles de filo (suivant la taille des rectangles il en faudra peut être 6)

160 g de miel

20 g de beurre

Pour la crème :

3 citrons jaunes

135 g de sucre semoule

1/2 botte de basilic

200 g de framboises (j'en compte plus)

2 oeufs

160 g de beurre

25 cl de crème liquide entière bien froide

Préparation des croustillants :

Faire fondre le beurre avec le miel au micro-ondes. Avec un pinceau badigeonner une feuille de pâte filo de ce mélange, recouvrir d'une deuxième feuille, la badigeonner et recommencer avec la troisième feuille. Couper la superposition de pâte filo en 18 rectangles et les faire cuire entre 2 plaques à four préchauffé à 220° pendant 4 à 6 mn (6 mn dans mon four).

Préparation de la crème :

Zester la peau des citrons puis presser le jus. Dans un saladier supportant la chaleur mélanger le jus, les zestes, le sucre et les oeufs entiers. Disposer le saladier sur une casserole d'eau frémissante et fouetter jusqu'à ce que le sabayon épaississe. Retirer du bain-marie et ajouter le beurre froid coupé en dés. Réserver au réfrigérateur.

Monter la crème liquide bien froide en chantilly et l'incorporer au sabayon citronné en mélangeant délicatement. Émincer quelques feuilles de basilic et les ajouter à la crème citron. Réserver au frais.

Montage des mille-feuilles :

Poser un rectangle de feuilles filo sur l'assiette. Mettre la crème dans une poche avec une douille cannelée et faire des petits tas sur la surface du rectangle. Poser au centre 3 à 4 framboises. Poser un 2 ième rectangle, recommencer l'opération, puis le 3 ième rectangle. Mettre une ligne de crème au centre et poser dessus des framboises.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>