

Mille-feuille glacé aux amandes

- Facile
- Abordable
- Préparation: 30 mn
- Cuisson: 15 mn
- Pour 4 personnes

Ingredients

- 8 biscuits galettes au beurre Destrooper

La crème glacée

- 50 cl de lait entier
- 2 sachets de sucre vanillé
- 6 biscuits pains aux amandes Destrooper
- 4 jaunes d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 25 cl de crème

La garniture

- 300 g de fruits frais au choix
- la chair d'1 papaye en dés
- la chair d'1 mangue, en dés
- coulis de fruits de la passion
- coulis de framboises
- feuilles de menthe

Recette

1. Pour la crème glacée: portez le lait à ébullition avec le sucre vanillé. Ajoutez-y les pains aux amandes émiettés, mixez et passez le mélange au chinois
2. Dans une casserole à fond épais, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis, sans cesser de remuer, incorporez-y le lait bouillant et laissez épaissir à feu très doux: le mélange ne doit surtout pas bouillir
3. Laissez refroidir. Faites prendre en sorbetière
4. Au moment de passer à table, posez une boule de crème glacée au centre des assiettes. Recouvrez-les d'une galette au beurre et répétez l'opération en terminant par de la crème glacée
5. Garnissez de fruits, entourez le montage d'un trait de coulis de fruits de la passion et de framboises. Parsemez de dés de papaye et de mangue. Décorez de feuilles de menthe et servez



Bon Appétit !