

MILLE-FEUILLES A L'ABRICOT

FRUIT RIDE

Abricot-Pomme

#17



INGRÉDIENTS

Pour 3 personnes

- 2 pâtes feuilletées
- 1 feuille entière de FRUIT RIDE Abricot-pomme (gamme créativité culinaire)
- 70g de farine
- 2 oeufs
- 100g de sucre
- 50cl de lait
- 2 sachets de sucre vanillé

PRÉPARATION

1

Découper les pâtes feuilletées pour faire 12 rectangles de même taille. Les cuire 15 min au four à 180°C.

2

Mettre le lait à bouillir.

3

Dans un saladier, mélanger l'oeuf, le sucre, le sucre vanillé et la farine. Y ajouter le lait bouillant.

4

Remettre le mélange à cuire quelques minutes jusqu'à atteindre une consistance de crème.

5

Dresser le mille-feuilles en alternant les différents composants dans cet ordre: pâte, FRUIT RIDE, crème, FRUIT RIDE...

6

Terminer par un rectangle de pâte feuilletée et décorer.