



Millefeuille à la crème de marrons



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g PassionFroid	600 Gramme
	Crème glacée aux marrons	300 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 litre Elle et Vire	600 Gramme
	Sucre	150 Gramme
	Poudre de cacao	PM
	Grappe de groseille	10 Pièce Unitaire
	Shizo vert	PM
	Gousse de vanille	PM

Recette

1. Procéder à la cuisson du feuilletage au four à chaleur sèche. Réserver et détailler à la forme souhaitée
2. Monter une crème chantilly
3. Sur la 1^è moitié de la crème, ajouter du sucre vanillé. Parfumer la 2nde à l'aide d'une crème glacée aux marrons (crème de marrons possible)
4. Procéder au montage en intercalant les couches. Passer au sucre glace le chapeau du feuilletage. En finition : shizo vert, poudre de cacao, groseilles et gousse de vanille