

# Mille-feuilles

Amuse-bouche



Mille-feuilles  
roq'épices

## Mille-feuilles roq'épices

**POUR 4 MILLE-FEUILLES**  
**Préparation : 15 min / Très facile**

**IL TE FAUT :**

- 3 tranches de pain d'épice
- 1 grosse cuill. à soupe de roquefort (20 g)
- 2 cuill. à soupe de fromage blanc
- 1 fine tranche de jambon de pays
- 2 cerneaux de noix.

- Coupe chaque tranche de pain d'épice en quatre.
- Coupe le jambon en morceaux à peine plus petits que les carrés de pain d'épice.
- Mélange le fromage blanc et le roquefort.
- Confectionne les mille-feuilles en intercalant du pain d'épices, du mélange fromage blanc-roquefort, du jambon. Termine par du jambon et un bout de cerneau de noix.



Tu peux les servir tels quels, ou les présenter maintenus avec une pique à cocktail.

Goûter



Mille-feuilles  
chocofraise

## Mille-feuilles chocofraise

**POUR 6 MILLE-FEUILLES**  
**Préparation : 25 min / Repos : 20 min / Cuisson : 15 min / Facile**

**IL TE FAUT :**

**Pour les sablés :**

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 250 g de farine
- 1/2 cuill. à café de sel
- 1 cuill. à café de levure chimique

**Pour la garniture :**

- 180 g de chocolat
- 3 cuill. à café de beurre
- 6 cuill. à café de fromage blanc
- 1 cuill. à café de sucre glace

- Dans une casserole, fais fondre le beurre, le sel et le sucre. Laisse tiédir, ajoute l'œuf en remuant. Verse la farine et la levure, mélange. Mets au frais 20 min. Préchauffe le four à 180°C (th. 6). Étale cette pâte au rouleau. Découpe des cercles. Pose-les sur du papier cuisson, fais cuire 15 min.
- Dans une casserole, fais fondre à feu doux le chocolat et le reste de beurre.
- Coupe les fraises en rondelles épaisses, mélange le fromage blanc et le sucre glace. Alterne 3 biscuits avec de la crème au chocolat, du fromage blanc et des rondelles de fraises.



Déguste-les rapidement pour que les fraises restent juteuses !