Mille-feuille aux framboises et chantilly

Des feuilletés caramélisés, une chantilly mascarpone et des framboises fraîches. Un dessert frais et élégant.

6 personnes	30 min préparation	25 min cuisson	55 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées rectangulaires
- 4 c. à soupe de sucre glace
- 250 ml de crème liquide entière très froide
- 125 g de mascarpone
- 40 g de sucre glace pour la crème
- 300 g de framboises

Préparation

1. Saupoudrer les pâtes de sucre glace, couvrir d'un papier cuisson et d'une plaque, cuire 25 minutes à 190°C.
2. Laisser refroidir les feuilletés et les couper en rectangles.
3. Placer le papillon dans le bol refroidi. Ajouter la crème, le mascarpone et le sucre glace.
4. Monter la chantilly.
   1 min 30 sec / vitesse 3
5. Dresser une couche de chantilly et de framboises sur un rectangle de feuilleté.
6. Répéter avec un second étage, couvrir d'un rectangle de feuilleté et servir aussitôt.

Le conseil de Tiha
Assemble au dernier moment pour que le feuilleté reste craquant.

Conservation : À consommer le jour même ; les feuilletés se gardent 2 jours en boîte.