

# MILLEFEUILLE AU RAISIN

## Millefeuille crème vanille et raisin



4 pers

40 min

15 min

### VOTRE PANIER NETTO

- 2 pâtes feuilletées
- 
- 300 g de raisin blanc
- 
- 300 g de raisin noir
- 
- 150 g de crème liquide
- 
- 150 g de mascarpone
- 
- 50 g de sucre glace
- 
- 1 c à café d'extrait d'amande amère
- 
- 1 pomme
- 
- Le jus d'1/2 citron

## PRÉPARATION

1. Versez la crème liquide froide et le mascarpone dans un saladier préalablement placé au congélateur pendant 30 minutes.
2. Fouettez au batteur électrique avec le sucre glace et l'extrait d'amande amère, jusqu'à ce que la crème soit bien ferme. Mettez la crème dans une poche munie d'une douille ou dans un sac congélation dont vous couperez le coin. Réservez au réfrigérateur.
3. Déroulez les pâtes feuilletées sur 2 plaques et mettez au congélateur 15 min pour faciliter la découpe.
4. Découpez 12 rectangles de taille identique (6 par pâte). Disposez tous les rectangles sur une plaque recouverte de papier cuisson et mettez-les au congélateur.
5. Préchauffez votre four à 180°C. Recouvrez les rectangles de pâte d'un papier cuisson et d'une plaque, ce qui évitera à la pâte de gonfler pendant la cuisson.
6. Enfournes pour 15 minutes. Lorsque la pâte est dorée, sortez-la du four, retirez la plaque du dessus et laissez refroidir complètement.
7. Coupez la pomme en lamelles très fines et citronnez-les. Réservez pour la décoration.
8. Garnissez 4 rectangles de pâte avec la crème au mascarpone et disposez des grains de raisin noir et blanc coupés en 2.
9. Déposez un rectangle de pâte par-dessus et renouveler l'opération.
10. Enfin, déposez le dernier rectangle de pâte, décorez avec de la crème, de quelques grains de raisin et de 2 lamelles de pomme.