

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## MILLEFEUILLES A LA NOIX DE COCO

Pour 4 personnes



**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : 20 mn**

### Ingrédients :

- 4 tranches d'ananas au sirop
- 200 g de pâte feuilletée
- 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée
- 20 cl de lait
- 20 cl de lait de coco
- 3 jaunes d'oeufs
- 50 g de sucre en poudre
- 35 g de Maïzena
- Sucre glace

### Préparation :

Egouttez l'ananas et séchez-le sur du papier absorbant. Coupez une tranche en triangles et réservez. Taillez le reste en petits dés.

Faites bouillir le lait avec le lait de coco dans une casserole. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis incorporez la maïzena. Versez le lait bouillant sur cette crème en fouettant doucement, remettez sur le feu et faites cuire 1 à 2 minutes, sans cessez de remuer. Retirez du feu et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 210° et recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

Étalez la pâte feuilletée de 2 à 3 mm d'épaisseur puis découpez des ronds avec un emporte-pièce ou tout simplement avec un verre.

Soulevez les ronds de pâte, posez-les sur la plaque et piquez toute leur surface avec une fourchette.

Faites-les cuire environ 20 mn, en les retournant à mi-cuisson, puis mettez-les à refroidir sur une grille.

Étalez la crème au coco sur un rond de feuilletée et répartissez la moitié des dés d'ananas. Couvrez avec un deuxième rond feuilleté. Saupoudrez de sucre glace et décorez avec les triangles d'ananas puis saupoudrez à la fin de noix de coco râpée.

Vous pouvez très bien préparer ces millefeuilles en 3 étages au lieu de 2 comme ce que j'ai préparé. A vous de voir.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)