

Un Mille-Feuilles aux Cerises

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 60 g de miel liquide
- 50 g de beurre demi-sel fondu
- 50 cl de crème fleurette
- 500 g de cerises
- 3 cuillers à soupe de sucre glace
- 1 cuiller à soupe de pistaches non salées

Préchauffer le four à 180°C / th.6.

Battre les blancs d'œufs et le miel, pour obtenir un mélange moussieux.

Tamiser la farine par-dessus et mélanger doucement. Ajouter le beurre.

Déposer une cuiller à soupe de pâte sur la plaque du four (beurrée ou sur du papier sulfurisé) l'étaler avec le dos de la cuiller. Recommencer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Enfourner pour 10 minutes.

Sortir et laisser refroidir.

Avec la crème et le sucre glace, faire une chantilly (au siphon, au batteur, à l'huile de coude... vous choisissez !!)

Dénoyauter les cerises et le couper en 2.

Pour monter les mille-feuilles, déposer un biscuit, mettre un peu de cerise, un peu de chantilly, un second biscuit, un peu de chantilly, un peu de cerises.

Décorer avec des pointes de chantilly et un peu de pistaches concassées.