

Millefeuille de Framboises en Verrines



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 4 verrines -
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 sachet de préparation pour crème pâtissière + 1/2 Litre de lait
- 1 barquette de framboises

Go !

- * Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, étaler la pâte feuilletée et la faire cuire une dizaine de minutes, thermostat 6/7. Une fois cuite, la laisser refroidir et la briser en miettes.
- * Préparer la crème pâtissière selon les instructions.
- * Monter les verrines avec une couche de pâte feuilletée en miettes, une couche de crème pâtissière, puis des framboises. Recommencer et terminer par des framboises saupoudrées de sucre glace.