

MILLE FEUILLE DE FROMAGE FRAIS À L'ALLIAIRE



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Fromage frais	400 grammes (Type 'Madame Loik' ou autre fromage frais moins industriel)
Feuilles de brick	6 feuilles
Beurre	50 grammes
Alliaire	3 càs (hachée)
de tomates séchées à l'huile d'olive	6 pièces

Préparation

1. Découper 24 rectangles de feuilles de brick d'environ 6 cm sur 4cm. Faire fondre le beurre. Enduire les feuilles de brick de beurre (recto/verso), les déposer sur une feuille de papier sulfurisé et les faire dorer dans un four à 200° jusqu'à obtenir une couleur speculoos.

2. Nettoyer l'alliaire. En réserver 6 jolies branches et hacher de reste pour obtenir 3 càs. Hacher les tomates séchées et réserver. L'incorporer au fromage frais. Saler et poivrer et mélanger.

3. Avant de servir: monter un mille feuille rectangulaire avec 4 feuilles de brick et 3 couches de fromage frais. Faire tiédir 5 minutes dans un four à 180°

4. Décorer avec les tomates séchées et une jolie branche d'alliaire.
