

# MILLEFEUILLE LEVANTIN AUX GRAINES DE BERCE

## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Graines de berce	1 petite poignée
eau	100 g
sucre	100 g
Pâte filo	0.50 paquet
Beurre	50 g (fondu)
yaourt grec	500 g
sel	

## Préparation

1. Pour le labneh. 2 à 4 heures avant la réalisation du dessert: Rincer le tissu étamine (ou un essuie de cuisine propre). Mettre le yahourt /fromage blanc à égoutter dans le tissu. Le disposer dans une passoire au frigo, avec un bol ou une assiette en dessous pour récupérer l'eau. Faire égoutter 2 à 4 heures.

---
2. Pour les graines de berce Cueillir des graines de berce encore un rien vertes. Rincer et sécher les graines (et leur enveloppe). Les hacher grossièrement, puis réserver.

---
3. Pour le sirop. Porter le sucre et l'eau à ébullition dans une casserole. Diminuer le feu et faire réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Ajouter les graines de berce grossièrement hachées et laisser mijoter 10 à 15 minutes, puis couper le feu.

---
4. Pour les disques de pâte Avec l'emporte-pièce, découper des disques dans la pâte filo. Les enduire de beurre fondu avec un pinceau et les faire dorer au four à 180° (environ 10 minutes).

---
5. Dressage : sur une assiette, disposer les étages du millefeuille levantin. Prendre l'emporte-pièce et disposer un premier étage de feuilles dans le fond. Compléter avec du labneh, et quelques graines de berce dans le sirop. Remettre un étage de feuilles, puis de nouveau du labneh. Terminer avec un disque

de pâte. Retirer délicatement l'emporte-pièce pour voir l'ensemble du millefeuille. Recouvrez d'un trait de sirop aux graines de berce.

---

---