

Millefeuille sans cuisson



200 gr de Spéculos
70 gr de beurre de cacao
1 mangue
4 kiwis
1 ananas
Fruits de la passion
600 gr de crème
100 gr de sucre
Citron vert

Préparation

Mixer les spéculos et les mélanger avec le beurre de cacao fondu,
Etaler au rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de papier cuisson,
Réserver au frais pour détailler à la forme souhaitée.

Monter la crème fleurette avec le sucre

Tailler l'ananas, la mangue et les kiwis en brunoise, puis les mélanger avec les fruits de la passion.

Rajouter le mélange à la crème et mettre en poche

Placer en premier le spéculos détaillé la crème et alterner pour obtenir un millefeuille

