

## Millefeuille, Framboise à la crème de Verveine.



### Pâte feuilletée :

Achetez 300 grs de pâte feuilletée chez votre artisan boulanger.

Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail légèrement fariné.

Réaliser un joli carré, cuire dans un moule à panini, saupoudrer de sucre glace, caraméliser au four.

### Crème diplomate :

Bouillir 400 g de lait, infuser avec le zeste d'un citron vert + 20 g de feuilles de verveine fraîche pendant 10 mn à couvert.

Chinoiser, repeser le poids du lait à 400 g puis refaire bouillir.

Mélanger 80 g de jaunes (4 pièces), avec 50 g de sucre semoule et 40 g de maizena, ajouter au lait bouillant et porter le tout à ébullition tout en mélangeant, mixer !

Refroidir entre deux feuilles de papier film, puis mélanger avec 250 grs de crème montée.

finition:

Des Framboises

De la verveine fraîche

Confiture framboise