

Feuilles à feuilles d'agrumes et son crémeux à l'huile essentielle de bergamote



2 pâtes feuilletées pour 6 mille-feuille.

- 4 gouttes d'huile essentielle de bergamote – 2 pâtes feuilletées.
- 4 oranges - 2 pamplemousses ou autres fruits (pommes ou nectarines ou fraises)
- 150g de mascarpone - 100g de crème liquide
- 100g de sucre glace - 50g de beurre
- 100g de sucre - Eau

PREPARATION

Tailler la pâte feuilletée de manière à obtenir des rectangles de 10 cm de long, et 3 ou 4 de large, (en faire 18) pour 6 personnes, les saupoudrer de sucre glace.

Les piquer avec une fourchette, puis Cuire à 200 ° pendant 10 minutes, dès qu'elles ont une couleur dorée. Réserver.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et poêler rapidement les morceaux de clémentine et de pamplemousse. Saupoudrer de sucre. Réserver.

Faire une chantilly avec la crème liquide froide. Ajouter un peu de sucre glace puis mélanger à la mascarpone et aux gouttes d'huile essentielle. Ajouter du sucre si nécessaire. Faire un caramel blond avec le sucre restant.

Procéder au montage des feuilles : alterner les croustillants de pâte avec les fruits poêlés et le crémeux à la bergamote.

Décorer avec du sucre glace et le caramel blond, ou faire un glacage avec du sucre glace et du blanc d'œuf.