

MILLE-FEUILLES AU ROCAMADOUR

préparation
20 minutes

cuisson
5 minutes

pour 4 personnes

2 Rocamadour
crémeux

100 g de pommes
de terre

4 feuilles filo

50 g de beurre

sel

poivre

Peler et couper la pomme de terre en petits cubes et la faire cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elle soit très fondante. Égoutter les pommes de terre et mixer avec les 2 Rocamadour pour obtenir une pâte lisse et homogène. Assaisonner de sel et de poivre.

Faire fondre le beurre, brosser avec précaution chaque feuille filo et découper des rectangles d'environ 5x8 cm.

Sur une plaque antiadhésive allant au four, superposer 3 ou 4 rectangles, et faire ainsi plusieurs tas de rectangles superposés. Cuire au four à 200° environ 5 minutes en surveillant de très près. Dès qu'ils commencent à colorer sur les côtés, les sortir du four et laisser refroidir.

Dresser sur une assiette un rectangle feuilleté, puis une cuillère à soupe de crème de pommes de terre-Rocamadour, recommencer une seconde fois et terminer par un rectangle.

On peut décorer le mille-feuilles avec des graines de pavot.

Il peut se déguster en mise en bouche ou en entrée accompagné d'une salade frisée.