

MILLEFEUILLE DE ROCAMADOUR AUX CERISES NOIRES

préparation
5 minutes

cuisson
12 minutes

pour 4 personnes

8 Rocamadour
100 g de confiture
de cerises noires
1 sachet de pain
de mie

sel

poivre

crème liquide

Recette :
Cyril LUTTON
du Lycée des Métiers
de l'Hôtellerie et du
Tourisme d'Occitanie
de Toulouse

Tailler les tranches de pain de mie en forme de cercle avec un emporte-pièce ou un verre puis **procéder au montage** du millefeuille de la manière suivante :

- ◆ 1 tranche de pain de mie
- ◆ une cuillère à soupe de crème
- ◆ une pincée de sel et de poivre
- ◆ un rocamadour
- ◆ une cuillère à café de confiture de cerise
- ◆ 1 tranche de pain de mie
- ◆ une cuillère à soupe de crème
- ◆ une pincée de sel et de poivre
- ◆ un rocamadour
- ◆ une cuillère à café de confiture de cerise
- ◆ une tranche de pain de mie.

Cuire les millefeuilles 12 minutes à 170°C (Th 6) au four jusqu'à coloration du pain de mie supérieur.

Vous pouvez déguster le millefeuille avec une salade de roquette, assaisonnée d'huile d'olive.