

Millefeuille aux fruits

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 paquet de pâte filo
75 grammes de beurre (fondu)
1 tasse de pistaches (finement hachées)
500 grammes de fraises
2 raviers de mûres
2 raviers de framboises
200 grammes de mascarpone
200 grammes de yaourt
sucre glace (ou miel au choix)

Méthode de préparation

1. **Divisez la pâte phyllo en 36 rectangles de ± 4 x 8 cm. Tartinez très légèrement 12 rectangles de beurre et saupoudrez-les de pistaches finement hachées. Disposez par-dessus chaque rectangle un nouveau rectangle que vous tartinez de beurre et saupoudrez de pistache. Sur chaque couche, disposez encore un rectangle que vous tartinez de beurre et saupoudrez de pistache. Vous obtenez 12 rectangles au total. Alignez-les sur une plaque de cuisson et faites-les cuire une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 180 °C. La pâte phyllo doit être croustillante et pas trop colorée. Laissez refroidir complètement.**

2. **Coupez la moitié des fruits en petits morceaux et mettez le tout dans un poêlon. Ajoutez un peu de sucre glace et portez à ébullition. Remuez le mélange pendant quelques minutes puis égouttez les fruits dans une passoire. Recueillez le jus dans un bol. Égouttez bien les fruits. Versez le jus dans le poêlon et laissez réduire jusqu'à obtention d'un liquide sirupeux. Ajoutez de nouveau les fruits, mélangez le tout et laissez refroidir.**

3. **Mélangez le mascarpone et le yaourt. Ajoutez du miel.**

4. **Réalisez à présent les millefeuilles. Tartinez 4 pâtes phyllo de mascarpone et garnissez-les de fruits. Recouvrez de pâte phyllo et répétez l'opération. Terminez par une couche de pâte phyllo que vous recouvrez de compote de fruits.**

5. **Conseil: vous pouvez tout préparer à l'avance et garnir les millefeuilles au dernier moment, afin d'éviter qu'ils se ramollissent.**