

FICHE 20
La recette du millefeuille magique : extraits

Faire ramollir le beurre puis le mélanger à la moitié du sucre...



Verser ensuite le lait...



Mélanger.



... répéter 18 fois la procédure suivante...



Retourner la crêpe et faire cuire...



Laver les framboises.



Pendant que les framboises sèchent, préparer la chantilly.



Si la pâte est trop liquide, alors rajouter un peu de farine.



Monter 24 mini-millefeuilles...



Décorer le dessus de 3 framboises.



Saupoudrer de sucre glace.