

Millefeuille de Rocamadour aux cerises noires

Difficulté : *

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 Rocamadour AOP
- 100gr de confiture de cerises noires
- 1 sachet de pain de mie
- Sel
- Poivre
- Crème liquide

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.

Vins du Sud-Ouest conseillé : AOP Cahors

Recette élaborée par Cyril LUTTON

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse