



[Téléchargez la fiche PDF](#)

MILLE-FEUILLE DE BRIE LE ROITELET



Besoin d'une idée de gâteau d'anniversaire rigolo, dont tout le monde se souviendra ? Ne cherchez plus ! Offrez à votre enfant, avec son aide, le plus original des gâteaux d'anniversaire, au bon brie Roitelet.

Cette recette étonnante épatera vos invités à coup sûr !

Temps de préparation : 40 min.

Temps de cuisson : 10/15 min.

Coût : €€ - Abordable



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

INGRÉDIENTS POUR 4 GOURMANDS

Pour le feuilletage :

- 3 rouleaux de pâte feuilletée
- Sucre glace
- Fruits confits pour le décor

Pour la crème de Roitelet :

- 300 g de brie Roitelet
- 200 g de crème fleurette
- 3 g d'agar-agar

COMMENT PRÉPARER LA CRÈME DE ROITELET

Retirez la croûte de votre brie Roitelet puis dans un saladier, découpez-le en tout petits morceaux. Ajoutez à celui-ci, 50 g de crème liquide.

Placez votre saladier au bain-marie sur un feu doux et laissez fondre sans cesser de remuer.

Lorsque le mélange est lisse, onctueux et sans grumeaux, versez l'agar-agar et remuez énergiquement.

Parallèlement, dans un autre saladier bien froid, versez la crème restante et fouettez afin d'obtenir une chantilly bien ferme.

Incorporez délicatement le mélange de fromage à la crème chantilly.

Débarrassez et réservez au frais.

COMMENT PRÉPARER LE FEUILLETAGE DU MILLE-FEUILLE

Préchauffez votre four à 170°C.

Placez votre pâte feuilletée préalablement découpée en cercles réguliers sur un papier sulfurisé que vous positionnerez sur une plaque allant au four. Placez sur celle-ci une autre feuille de papier sulfurisé et une autre plaque de cuisson. (Cela évitera que le feuilletage ne se développe plus que nécessaire).

Enfournez pour 10 minutes environ.

Sortez du four et retirez la 1ère feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez de sucre glace et enfournez pour quelques minutes afin de faire glacer, briller et caraméliser le dessus de votre feuilletage.

COMMENT CONFECTIONNER LE MILLE-FEUILLE

Une fois votre feuilletage bien froid et votre crème prise, placez sur votre plat de service un 1er rond de feuilletage.

Versez dans une poche à pâtisserie, muni d'une douille lisse, la crème de Roitelet et garnissez généreusement le feuilletage. Placez sur celui-ci un 2ème rond de feuilletage et réitérez l'opération.

Couvrez l'ensemble avec le dernier rond de feuilletage caramélisé, poudré de sucre glace. Décorez avec les quelques fruits confits que vous aurez prévus.

Il faudra bien entendu ne pas oublier les incontournables bougies !

C'est vous le chef ! Idées pour personnaliser votre recette :

Si vous n'avez pas de poche à pâtisserie, confectionnez des mini-quenelles à l'aide de petites cuillères. Si vous préférez, il est possible d'utiliser des feuilles de gélatine, il faudra alors les faire ramollir à l'eau tempérée avant de les utiliser dans la crème de brie. Pour le décor de

vosre gâteau, utilisez un joli panel de fruits frais.
