MILLE FEUILLE AU CHOCOLAT

Ce dessert stimule l'appétit et la présence de basilic contribue à stimuler l'odorat.

Image not found
https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/177/thumbnails/image177 5B7F357A.jpg

Temps de préparation : 30 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 0h

Ingrédients (4 personnes)

- 6 feuilles de brick

- 160ml de lait demi-écrémé

- 1/2 c. à s. de cacao non sucré

- 20g de maïzena

- 1 oeuf

- 10g de sucre

-1/2 c. à s. de sucre glace

-3 feuilles de basilic

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Faire chauffer le lait et le cacao dans une casserole. Réserver.

Battre les oeufs, le sucre et la maïzena dans un saladier.

Ajouter le lait tiède, mélanger et reverser le tout dans la casserole.

Faire chauffer à feux doux en remuant jusqu'a ce que la crème épaississe. Verser dans un saladier et laisser refroidir.

Faire fondre le beurre et en appliquer sur chaque feuille de brick au pinceau.

Couper les feuilles de brick en rectangle de 10cm x 5cm. Faire cuire au four sur une plaque à 180°C pendant 5 minutes.

Poser un empilement de 3 rectangles sur une assiette. Déposer une couche de crème bien ferme et répéter l'opération et finissez avec une couche de feuille triple.

Ajouter du sucre glace au-dessus.