

## Mille-feuilles léger au chocolat

### Pour 4 personnes

- 3 feuilles de brick
- 100g de chocolat noir
- 2 jaunes d'œuf
- 5 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche, du sucre glace et un peu de beurre clarifié.



© SP pour Cmongout

■ *Voici une petite recette facile de dessert très chic au chocolat.*

**Servir :** Avec éventuellement un peu de crème anglaise.

### Variation

Remplacez les feuilles de brick par des disques de pâte feuilletée cuites.

- Battez les jaunes d'œuf avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Cassez le chocolat en morceaux.
- Faites chauffer la crème et le lait jusqu'à ébullition, versez l'ensemble sur les œufs, et remettez l'ensemble à cuire sans faire bouillir, en remuant, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Laissez refroidir quelques instants, puis versez l'ensemble sur le chocolat. Mélangez et réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Faites fondre le beurre clarifié.
- Découpez 12 disques d'une dizaine de centimètres de diamètre dans les feuilles de brick. A l'aide d'un pinceau, enduisez les de beurre clarifié liquide. Mettez les disques à revenir dans une poêle à feu moyen, 1 minute de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
- Montez les mille-feuilles en intercalant un disque avec la préparation au chocolat. Décorez avec le sucre glace.

## Conseils

Avant de verser le mélange œuf crème, assurez vous qu'il est à une température modérée, sinon le chocolat sera terne et granuleux.