

Millefeuilles croustillant saveur abricot

Ingrédients (8 millefeuilles) :

6 feuilles de bricks
2 CS de sucre poudre
20gr de noix de cajou.
beurre

Pour la mousse

3 œufs
10 gr de sucre
2 CC de chocolat sans sucre (van houten)
1 tablette de chocolat au lait abricot (*neutree*)

Préparer votre mousse ([ici](#)), une fois prête la mettre au frais.

Préchauffer votre four à 220 °C.

Dans une casserole, versez le sucre et ajoutez une CS d'eau. Laissez chauffer jusqu'à caramélisation, ajoutez aussitôt les noix de cajou préalablement mixées, mélangez et versez sur une feuille d'aluminium.

Couper 4 carrés dans chaque feuille de brick. Badigeonnez les de beurre, ajoutez sur 8 d'entre elles les morceaux de noix caramélisés, faites cuire sur la plaque du four pendant 5 mn.



Réalisez les millefeuilles en commençant par une feuille de brick puis la mousse, et ainsi de suite , terminez par la feuille de brick avec les noix de cajou.