

# 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.*