MILLE-FEUILLE FRUIT DE LA PASSION COCO

INGRÉDIENTS

pour cinq mille-feuilles

15 mini-plaques de pâte feuilletée caramélisée (réf. 822890)

250 g de mascarpone

200 ml de crème entière

8 g de raffermisseur de crème

150 g de curd de fruits de la passion

2 fruits de la passion mûrs

100 g de sucre

De la noix de coco râpée pour décorer

PRÉPARATION

Verser le mascarpone, le curd de fruits de la passion et le raffermisseur de crème dans un saladier et bien mélanger.

Fouetter la crème entière et l'incorporer délicatement au mélange de mascarpone. Verser le mélange obtenu dans une poche à douille et la placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Disposer une mini-plaque de pâte feuilletée en guise de base sur une assiette.

Dresser une couche de crème au mascarpone et aux fruits de la passion uniformément sur la pâte feuilletée.

Recouvrir d'une seconde couche de pâte feuilletée et garnir à nouveau de crème.

Répéter l'opération et terminer par la crème de mascarpone aux fruits de la passion.

Saupoudrer de noix de coco râpée.

Couper les fruits de la passion en deux et utiliser la pulpe prélevée pour décorer.