



Mille-feuilles à la grec (chèvre frais et menthe)

Ingrédients

(Pour 4 à 6 personnes)

- 2 blancs d'oeufs
- 100 mL de farine
- 50 mL d'huile
- 1/2 c.c. de sel

- 200 g de fromage de chèvre frais
- 1/2 c.c. d'ail déshydraté (comme les flacons d'épices)
- 125 mL de crème liquide entière
- 180 g de concombre (environ)
- un petit bouquet de menthe
- sel, poivre

Préchauffez le four à 180°C.

Pour les tuiles, mélangez/mixez les blancs d'oeufs, la farine, l'huile et le sel jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Posez des petits tas de pâte sur une plaque de cuisson ou feuille silicone et étalez-les avec le dos d'une cuillère. Enfournez pour 13 mn.

Dans un bol, versez le fromage de chèvre frais, sel, poivre, ail déshydraté et la menthe, mélangez.

Montez la crème en chantilly (sortez la du frigo au dernier moment) et incorporez-la au reste.

Épluchez le concombre et enlever le centre (à l'aide d'un vide pomme ou autre) puis mixez le très rapidement, il ne faut pas de bouillie. Déposez-le sur du papier absorbant avant de l'ajouter à la préparation au chèvre.

Dans les assiettes, mettez un tout petit peu du mélange chèvre/menthe, puis une tuile, à nouveau du mélange, jusqu'à avoir un montage avec 3 tuiles. Décorez avec quelques feuilles de menthe.

Bon appétit ! :)