**Millefeuilles aux fruits rouges et sa mousse au chocolat blanc**

Pour 4 personnes

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Temps de préparation : |  | 30 min |
| Temps de cuisson : |  | 10 min |
| Temps de repos : |  | 2 heures |

Ingrédients :

* 25 cl de crème liquide
* 150 g de chocolat blanc
* 1 oeuf
* 3 cl de rhum blanc
* 250 g de pâte feuilletée
* 250 g de fraises
* 150 g de groseilles et cassis mélangées
* 50 g de sucre glace

Préparation :

Montez la crème en chantilly et réservez-la au frais. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes.

Mettez l’oeuf dans un bol et fouettez-le au-dessus d’un bain-marie jusqu’à la consistance d’une crème. Hors du feu continuez à fouetter pour refroidir la crème. Incorporez le chocolat fondu et le rhum, puis la chantilly. Réservez environ 2 heures au frais.

Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante 170°C). Beurrez la plaque du four. Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné à la dimension de la plaque. Partagez la pâte en 12 carrés en veillant à inciser seulement la pâte sans la découper. Posez une grille sur la pâte et enfournez à mi-hauteur pour 10 min.

Lavez, séchez les fraises et coupez-les en deux. Lavez les groseilles et les cassis et mixez-les avec 50 g de sucre glace. Passez les fruits au chinois. Sortez la pâte feuilletée du four, découpez les 12 parts.

Posez 1 carré de pâte feuilletée sur 4 assiettes, tartinez-les de mousse au chocolat puis garnissez-les de fraises. Couvrez d’un carré de pâte feuilletée, de mousse au chocolat et de fraises. Terminez avec un carré de pâte feuilletée.

Saupoudrez les millefeuilles généreusement de sucre glace et servez-les avec un filet de coulis autour.