



Mille-feuille mangue et coulis d'orange

Les ingrédients

- 2 Pâtes Feuilletées HERTA
- 4 oranges
- 500ml de crème fraîche à fouetter
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 mangue
- Zeste de 2 citrons verts
- 200g de myrtilles
- 4 cas. de miel

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C. Découpez la Pâte Feuilletée HERTA en 9 rectangles, et disposez-les sur une plaque entre 2 feuilles de papier cuisson. Afin que la pâte ne gonfle pas, nous vous conseillons de mettre par-dessus un plat allant au four. Enfourez pendant 20 à 25 minutes.
- Entre-temps, pressez les oranges pour en extraire le jus et portez-le à ébullition dans une casserole 4 cs. de miel. Laissez réduire de moitié jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse.
- Dans un grand récipient, versez la crème fraîche avec le sucre vanillé. Fouettez le tout jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée et réservez au réfrigérateur. Épluchez et découpez la mangue en fines tranches. Sortez la Pâte Feuilletée du four et laissez-la refroidir.
- Pour le montage du mille-feuille : prenez un morceau de Pâte Feuilletée refroidie et étalez un peu de crème fouettée. Disposez quelques tranches de mangue et râpez un peu de zeste de citron vert. Puis recouvrez d'une autre tranche de Pâte Feuilletée et répétez les étapes. Arrivé au 3eme étage, terminez avec des myrtilles et un peu de zeste de citron vert. Nappez de sauce.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **6**