

Ingrédients (pour 24 mini millefeuilles) :

- 180 g de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 400 ml de lait demi-écrémé
- 40 cl de crème liquide entière
- 100 g de Maïzena
- 100 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre
- 72 framboises
- sucre glace

Préparation de la recette :

Faire ramollir le beurre puis le mélanger à la moitié du sucre et aux œufs dans un saladier. Verser ensuite le lait, puis ajouter le sucre vanillé et la Maïzena. Mélanger. Petit à petit, verser la farine tout en remuant jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et homogène. Si la pâte est trop liquide, alors rajouter un peu de farine.

Pour préparer les crêpes, répéter 18 fois la procédure suivante : verser une louche de pâte dans la poêle huilée, faire cuire à feu vif jusqu'à ce que la pâte soit dorée, retourner la crêpe et faire cuire pendant une minute.

Découper ensuite chacune des 18 crêpes en 4 mini-crêpes à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce.

Laver les framboises. Pendant que les framboises sèchent, préparer la chantilly. Fouetter la crème liquide jusqu'à ce qu'elle tienne. Ajouter 3 cuillères à soupe de sucre et fouetter encore une minute. Attention, si la crème est trop battue, elle peut tourner en beurre.

Monter 24 mini-millefeuilles : dans une coupelle, disposer une mini-crêpe puis une cuillerée de chantilly, puis une autre mini-crêpe, puis une autre cuillerée de chantilly, et enfin une dernière mini-crêpe. Décorer le dessus de 3 framboises. Saupoudrer de sucre glace.