

# MILLEFEUILLE DE LASAGNES CHANTILLY ET AGRUMES

## Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes



## Ingrédients

- 4 feuilles de lasagne fraîches
- 20 g de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 clémentine
- 1/2 pomelo
- 30 cl de crème fraîche entière 30 %
- 20 g de sucre glace
- 3 petites cuillères de gelée de clémentine
- 2 branches de menthe fraîche

Peler la clémentine et le pomelo afin de lever les suprêmes avec un couteau. Réserver sur du papier absorbant. Mettre la cuve et le fouet du batteur au congélateur 10 mn avant de monter la chantilly.

Fouetter la crème 3 mn, ajouter le sucre glace, battre 3 mn, ajouter 1/2 petite cuillère de gelée de clémentine et battre à nouveau le temps que la crème soit bien ferme. Mettre dans une poche à douille et réserver au frigo.

Couper chaque feuille de lasagne fraîches en 3, les enduire de beurre fondu des deux côtés, puis les saupoudrer de sucre vanillé.

Dans une plaque à four, aligner les feuilles sur du papier sulfurisé, poser une grille dessus pour qu'elles ne se déforment pas. Dorer au grill pendant 3 mn de chaque côté pour qu'elles soient bien dorées. Laisser refroidir totalement.

## Montage

Sur trois plaques de lasagnes, déposer un trait de gelée de clémentine et pocher par-dessus la chantilly, puis recouvrir avec une seconde plaque. Répéter l'opération deux fois et terminer en déposant les suprêmes de fruits et quelques feuilles de menthe fraîche.

**Astuce :** en été vous pouvez réaliser cette recette avec de la gelée de groseille et des fraises ou des framboises fraîches.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel