



Ce **millefeuille** à base de **légumes** est beau, bon et facile à réaliser.

Vous choisissez les légumes que vous voulez, de préférence durs (pommes de terre, potiron, panais, patate douce), ces légumes ne lâchent pas d'eau à la cuisson et c'est parti.



LA RECETTE DU MILLEFEUILLE DE LÉGUMES

Pour environ 6 personnes

À préparer la veille

1kg de pommes de terre, 580 gr de carottes, 400 gr d'oignon, basilic frais, 200 gr de crème liquide, poivre et sel.

Préchauffer le four th6-7/180°

Dans une plat allant au four , déposer du papier sulfurisé et le beurrer.

À l'aide d'une mandoline, faire des tranches assez fines pour chaque légume choisi.

Préparer un récipient avec de la crème liquide, ajouter le sel et le poivre.

Tremper chaque tranche de légume dans la crème et le déposer dans le plat allant au four.

Répartir les couches de légumes en les croisant. Finir par les pommes de terre.

Verser la crème restante (si il en reste) et enfourner pour environ 45 min, les légumes doivent être bien cuits, faire le test avec la lame d'un couteau.

À la sortie du four, laisser un peu refroidir et déposer une feuille de papier sulfurisé et un poids(boîte de conserve par exemple) afin de tasser le millefeuille.

Entreposer au réfrigérateur et le lendemain retourner le millefeuille, ôter le papier sulfurisé et découper des tranches à l'emporte-pièce .

Réchauffer au micro-ondes et déguster avec un poisson ou une salade.

Recette inspirée du livre de [l'Ecole Grégoire Ferrandi](#)