



LE MILLE-FEUILLES BRIOCHÉ

2 personnes 25 minutes facile

Ingrédients

- 1 Brioche Tranchée VEGAN La Fournée Dorée
 - 1 petite patate douce d'environ 350g
 - 50g de noix de cajou
 - 5 dattes
 - Des fruits frais de saison : Printemps/Été : fraises, myrtilles, nectarines... Automne/Hiver : mûres, prunes, mirabelles, poires, bananes, kumquats, mangues...
 - ¼ Lait de coco
- 1 emporte-pièce diamètre : 8 centimètres

Préparation

1- À l'aide d'un emporte-pièce, découper trois ronds de brioche. 2- Éplucher et couper la patate douce en gros cubes. La faire cuire dans l'eau bouillante environ 15 minutes. 3- Faire tremper les noix de cajou dans l'eau tiède pendant 10 minutes. 4- Dénoyer les dattes. Au blender, mixer la patate douce, les noix de cajou égouttées, les dattes dénoyautées avec un demi-verre de lait de coco. Ajouter du lait de coco ou de la patate douce pour obtenir la consistance de pâte épaisse. 5- Dans une assiette, poser la première tranche de brioche, une cuillerée de la préparation, puis des fruits frais. 6- Répéter cette opération trois fois.



