

# MILLEFEUILLE DE ROCAMADOUR AUX CERISES NOIRES

---

préparation

5 minutes

cuisson

12 minutes

**pour 4 personnes**

8 Rocamadour

100 g de confiture  
de cerises noires

1 sachet de pain  
de mie

sel

poivre

crème liquide

---

*Recette :*

*Cyril LUTTON  
du Lycée des Métiers  
de l'Hôtellerie et du  
Tourisme d'Occitanie  
de Toulouse*

**Tailler les tranches** de pain de mie en forme de cercle avec un emporte-pièce ou un verre puis **procéder au montage** du millefeuille de la manière suivante :

- ◆ 1 tranche de pain de mie
- ◆ une cuillère à soupe de crème
- ◆ une pincée de sel et de poivre
- ◆ un rocamadour
- ◆ une cuillère à café de confiture de cerise
- ◆ 1 tranche de pain de mie
- ◆ une cuillère à soupe de crème
- ◆ une pincée de sel et de poivre
- ◆ un rocamadour
- ◆ une cuillère à café de confiture de cerise
- ◆ une tranche de pain de mie.

**Cuire les millefeuilles** 12 minutes à 170°C (Th 6) au four jusqu'à coloration du pain de mie supérieur.

*Vous pouvez déguster le millefeuille avec  
une salade de roquette, assaisonnée d'huile  
d'olive.*