

Mille feuilles de crêpes aux fraises

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 8 personnes

Préparation: 15 minutes Repos: 12h



Les ingrédients:

- Des crêpes, ([voir la recette](#))
- De la chantilly, ([voir la recette](#))
- 1 pot de confiture de fraise
- Vermicelles arc-en-ciel

Comment faire:



1) Une fois que vous avez fait les crêpes et la chantilly, il ne reste plus qu'à monter le mille feuilles. Disposer une crêpe au fond d'un plat et étaler une bonne cuillère à soupe de confiture dessus. -



2) Rajouter une crêpe sur la confiture puis étaler de la chantilly dessus. Répéter l'opération, une crêpe, de la confiture, une crêpe, de la chantilly..... -



3) Une fois qu'il ne reste plus de crêpes, étaler le reste de la chantilly sur le mille feuilles. -



4) Parsemer le mille feuilles de vermicelles arc-en-ciel. Puis mettre au réfrigérateur pendant au moins douze heures pour que le mille feuilles tiennent le coup lors de la découpe des parts. -

Le petit plus

Vous pouvez aussi le faire à la confiture de framboise ou d'abricot....

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - www simplement-cuisine.fr