

# Ossau Iraty et pruneaux en mille-feuille



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

FROMAGE: [Ossau-Iraty](#) (brebis basque) 300 g,  
250 g de crème liquide UHT,  
1/2 c à soupe de sel, 1/2 c à soupe de poivre noir, 1 c à café de thym, 1 c à soupe de cumin,  
100 g de farine,  
1 jaune d'oeuf,  
100 g de pruneaux d'Agen,  
50 g de sucre,  
5 cl de lait

## Préparation

Réalisez la pâte croustillante en mélangeant dans un saladier la crème liquide UHT, le sel, le poivre, le thym, le cumin, la farine et le jaune d'oeuf.

A l'aide d'une cuillère étalez cette pâte sur une plaque allant au four préalablement beurrée. Etalez-la le plus finement possible en donnant une forme ronde d'un diamètre de 5/6 cm. Enfourez 5 mn à four 220° C, retirez lorsque la galette a pris une coloration dorée, décollez de la plaque et réservez.

Taillez de fines tranches de fromage Ossau-Iraty et avec la pointe d'un couteau, détaillez des disques de la même taille que les galettes croustillantes.

Passez au mixeur les chutes de fromage avec le lait.

Dans une casserole versez les pruneaux d'Agen, le sucre ainsi que 2 dl d'eau.

Portez à ébullition, retirez du feu, égouttez la moitié des pruneaux et mixez l'autre partie avec son sirop pour obtenir un coulis.

Réalisez un mille feuilles en intercalant pâte croustillante, purée et disques de fromage, ainsi de suite... Réalisez deux fois l'opération.

Disposez autour les pruneaux entiers et terminez avec un peu de coulis.