

# Valençay et pommes en mille-feuilles



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



## Ingrédients

Fromage : 1 [Valençay AOC](#) très affiné

- 4 belles pommes Golden
- 1 mélange de salade
- Vinaigrette à l'huile de noix
- Cerneaux de noix

## Préparation

Eplucher les 4 pommes Golden, les épépiner, les couper en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur, les passer dans de l'eau citronnée pour ne pas qu'elles noircissent.

Râper le Valençay avec une râpe à fromage.

Dresser comme un millefeuille en mettant une tranche de pomme, du Valençay râpé, un tranche de pomme et ainsi de suite 3 ou 4 fois.

Servir avec quelques feuilles de salade aux noix.