

zeste

Mille-feuille de Miss Vicky et fromage Boivin

par *HUGO SAINT-JACQUES*

Quantité : **16 bouchées** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **6 min**

Préparation **2 min**

Cuisson **4 min**



Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F (195 °C).
2. Sur une plaque tapissée de papier parchemin, étaler les croustilles et disposer un morceau de fromage Boivin sur les 48 croustilles. Enfourner (3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à fondre).
3. Former ensuite de petits mille-feuilles en empilant les croustilles et le fromage les uns sur les autres, en terminant par une croustille seule, puis servir bien chaud.
4. Décorer d'une petite feuille de moutarde et quelques fleurs comestibles pour plus de fantaisie!

PUBLICITÉ

Ingrédients

64 croustilles Miss Vicky sel et vinaigre

48 crottes de fromage en grains Boivin

DÉCORATION

Feuilles de micro- moutarde

Fleurs comestibles

PUBLICITÉ