

# Mille-feuille met mango, basilicum en limoen



## Ingredienten

### Krokant deeg:

- 70 g boter
- 90 g speltmeel (of gebruik gewoon tarwebloem, of een mix van volkoren en tarwebloem), plus extra om te bestuiven
- 20 g ijne snelkookpolenta (niet de grove variant die 40 minuten moet koken)
- 30 g fijne suiker
- 0.25 tl kaneel
- 0.25 tl fijn zout
- ongeveer 15 draaien zwarte peper uit de molen
- 1 el olijfolie
- 40 g ijskoud water
- 1 ei, losgeklopt, om het deeg te bestrijken
- 3 el fijne ruwe rietsuiker

### Mango:

- 2 grote, heel rijpe mango
- 2 fijne suiker
- 0.5 vanillepasta
- 1 el limoensap
- 5 g basilicumblaadjes, plus 12 kleine blaadjes als garnering

### Ricottaroom:

- 100 g volle ricotta
- 70 g slagroom
- 50 g Griekse yoghurt
- 25 g fijne suiker
- 0.5 tl vanillepasta
- 0.25 tl kaneel

- 0.5 tl fijngeraspte biologische limoenschil
- ongeveer 10 draaien zwarte peper uit de molen

## Bereiding

Recept voor 4 personen.

Ik heb getwijfeld of ik dit wel 'mille-feuille' kon noemen want ik weet dat puristen me er, terecht, op zouden kunnen wijzen dat dit niks met een traditionele mille-feuille te maken heeft. Het deeg is krokant van de polenta en rietsuiker en is niet kruimelig. Er wordt geen custard gebruikt maar een mengsel van ricotta, yoghurt en room. En dan is er de verse mango, die door ander seizoensfruit te vervangen is dat goed bij kaneel en limoen past, zoals kersen, pruimen, perziken of aardbeien. Zorg ervoor dat het fruit datje gebruikt (mango of iets anders) zacht, rijp en zoet is. Om het makkelijker te maken, zou je alle elementen van het dessert in een kom kunnen opdienen in plaats van dat je er een stapeltje van maakt. Wil je het helemaal eenvoudig houden dan kun je de ricotta room en het fruit opdienen met koekjes uit de winkel zodat je geen deeg hoeft te maken - en daarmee wordt het een dessert dat thuishoort in het hoofdstuk SNEL EN LEKKER.

Snijd de boter in blokjes van 2 cm en leg deze 15 minuten in de vriezer.

Roer in een grote kom het meel, de polenta, suiker, kaneel, het zout en de peper door elkaar. Haal de boterblokjes uit de vriezer en voeg ze met de olie en het water toe aan de kom. Vermeng tot al het meel is opgenomen; meng niet te lang.

Bestuif het aanrecht, een deegroller en het deeg met meel. Laat het deeg op het aanrecht glijden en rol het uit tot een A4'tje. Vouw de korte kanten naar binnen waar ze elkaar in het midden raken, rol weer uit, vouw de korte kanten nog een keer naar binnen en rol weer uit. Bestuif het deeg en je aanrecht nog een keer als het deeg kleeft. Vouw het deeg dubbel en rol het uit tot een rechthoek van 15 x 10 cm. Verpak het deeg strak in plasticfolie en leg het 30 minuten in de vriezer. Bestuif het aanrecht nog een keer met meel en rol het deeg uit tot je een rechthoek hebt van 35 x 25 cm en 4 mm dik. Bestuif het deeg, aanrecht en de deegroller zo nodig met meel zodat het deeg niet plakt. Leg het uitgerolde deeg voorzichtig op een grote, met bakpapier beklede bakplaat die in de koelkast past en zet deze 30 minuten in de koelkast.

Verhit de oven tot 190 °C. Haal het deeg uit de koelkast en bestrijk het met het ei. Strooi de rietsuiker erover, duw de korrels in het deeg en bak het in 18-20 minuten goudbruin; roteer de bakplaat halverwege.

Het deeg is dan nog wat zacht maar tijdens het afkoelen wordt het hard en krokant. Laat het helemaal afkoelen en snijd het dan met een groot, scherp mes in 8 rechthoeken. Het is niet erg als er stukjes afbreken; het is een rustiek nagerecht.

Schil de mango's. Snijd het vruchtvlees boven een kom in stukjes van ongeveer 8 mm dik. Schep de suiker, vanille, het limoensap en basilicum er voorzichtig door. Voeg eventueel extra suiker en limoen toe als de mango niet bijzonder sappig en zoet is. Laat minstens 20 minuten (maximaal 3 uur) intrekken. Verwijder het basilicum voor je de mille-feuille samenstelt.

Doe alle ingrediënten voor de ricottaroom in een kom en klop 1-2 minuten flink tot de room in middelstijve pieken blijft staan.

Stel de mille-feuille samen: leg 4 rechthoekjes deeg op een plat bord of blad. Schep er flink wat ricotta room op, gevolgd door een paar plakjes mango en een deel van de siroop. Leg er nog een rechthoekje deeg op en schep er nog wat ricottaroom, mango en siroop op. Garneer met de kleine basilicumblaadjes en dien de

mille-feuille op.

Opmerking: de mille-feuille op de foto bestaat uit drie laagjes. Ik moet toegeven dat we dat uit esthetische overwegingen hebben gedaan. Een mille-feuille van twee laagjes is groot genoeg voor één persoon.

Van tevoren: Je kunt het deeg 3 dagen in de koelkast bewaren en heel lang in de vriezer. Wikkel het strak in plasticfolie.

Bron: Mescla van Ixta Belfrage