

Découvrez l'article de Gilbert Pytel (Le Monde), qui liste la crème de la crème des mille feuilles dans un Top 15 ultra gourmand ! Vous y découvrirez le 1000 feuilles Breizh Au Petit Prince !

Grand classique de la pâtisserie française, le millefeuille demande **un savoir-faire et une technique précise**. Selon le Larousse gastronomique, le millefeuille est « un gâteau fait d'abaisses de pâte feuilletée, superposées, souvent caramélisées, séparées par de la crème pâtissière au kirsch, au rhum, à la vanille, etc., et recouvertes de sucre glace ou de fondant ».

Certains estiment que la recette a été créée en Italie au XVIIe siècle, alors que d'autres penchent plutôt pour le siècle suivant en France. Quoi qu'il en soit, la première recette de millefeuille moderne aurait été conçue en 1867 par la pâtisserie Seugnot, rue du Bac, à Paris.

Après avoir goûté et noté plus d'**une quarantaine de millefeuille** sur plusieurs semaines et selon différents critères (aspect, feuilletage, crème, rapport qualité/quantité/prix), l'équipe a établi un palmarès, et voici ce qu'ils ont pensé de notre version:

« Dans ce 1 000 feuilles Breizh, on retrouve le bon goût de beurre caramélisé du feuilletage, la douceur et le fondant de la crème à la vanille de Madagascar au mascarpone, ainsi que le croquant et le juteux des pommes rôties au caramel relevées avec une pointe de sel de Guérande. »

Imaginez un feuilletage caramélisé, crémeux au caramel beurre salé, pommes rissolées, crème onctueuse à la vanille... Pour vous faire votre propre avis, **rendez-vous dans l'une de nos boutique !**

Découvrez le palmarès complet

© crédit photo – Thuriès Gastronomie Magazine/Pascal Lattes