

## Milles feuilles avec livarot et poire

**Für 4 Personen**

**Milles-feuilles:**

2 Birnen, reif	20 g Butter	4 EL Zucker, braun
1 Vanilleschote	1 Glas Sancerre	100 g Blätterteig
1 Livarot, jung		

**Dip:**

1 Limette, unbehandelt	2 EL Lavendelhonig	4 EL Crème-fraîche
4 EL Walnüsse, gehackt	1 Granatapfel	1 Bund Minze

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Milles feuilles:

Die Birnen schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Butter mit braunem Zucker, ausgekratzter Vanilleschote und dem Sancerre aufsetzen und so lange kochen bis ein Sirup entsteht. Die Birnenspalten einlegen und nach circa zwei Minuten wenden. Nach zwei weiteren Minuten ist die Birne gar. Den ausgerollten Blätterteig in Quadrate schneiden. In die Mitte der Quadrate mit einem Esslöffel eine kleine Mulde drücken. Den Livarot in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd mit der Birne auf den Blätterteig legen. Die Ecken frei lassen, da diese im Backofen knusprig zubacken. Im vorgeheizten Backofen die Blätterteigteilchen circa zehn bis 15 Minuten knusprig braun backen.

Dip:

Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Lavendelhonig, Crème-fraîche mit dem Saft und Abrieb der Zitrone verrühren. Die Milles feuilles auf Tellern anrichten. Jeweils einen „Klecks“ Dip drauf geben. Granatapfelkerne auslösen und zusammen mit den gehackten Walnüssen über das Dessert streuen. Mit Minze garnieren und sofort servieren.

Sarah Wiener am 22. Januar 2010