



Ingredients

Pâte feuilletée

200g de beurre
200g de farine
100g d'eau
1/2cuillère à café de sel

Crème pâtissière

500g de lait entier
1 gousse de vanille
50g de maïzena
60g de sucre
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
1.5 de gélatine

Fondant

500g de sucre
150g d'eau
50g de glucose

ou glaçage royal

40g de sucre glace
2cuillère à café de crème liquide entière

Pâte feuilletée

- Utiliser du beurre congelé et de l'eau bien froide ! -

A l'aide d'un bon mixer ou blender mixer ensemble tous les ingrédients

Former un long boudin que l'on roule sur lui-même tel un escargot et placer au frais 1h

Préchauffer le four à 190°C

Positionner la pâte debout sur l'arête, étaler au rouleau et tailler 3 rectangles de 27x14cm

Enfourner environ 20 min et laisser refroidir

Crème pâtissière

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter l'intérieur avec la lame d'un couteau pour en extraire la vanille et mettre le tout dans une casserole avec le lait.

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Incorporer la gélatine essorée.

Laisser un peu refroidir et mettre en poche



Mille-feuille

Fondant

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Ajouter le glucose et chauffer jusqu'à 114°C

Verser la préparation dans un récipient et fouetter jusqu'à ce que cela devienne un fondant (épais et blanc)

Pour utiliser le fondant le faire réchauffer au bain marie sans dépasser 40°C

Pour les dessins : faire fondre 30g de chocolat noir au micro onde ou au bain marie, le mettre dans un cornet ou une poche

Glaçage royal

- Pour les moins téméraires - vous pouvez utiliser le glaçage royal à la place du fondant

Mélanger bien ensemble le sucre glace et la crème pour obtenir une texture bien lisse.

Montage

Pocher de la crème pâtissière sur un rectangle de pâte feuilletée, recouvrir d'un second rectangle sur lequel on poche une autre couche de crème pâtissière

Etaler le fondant sur le dernier rectangle de pâte feuilletée, faire les dessins au chocolat et le positionner en dernier sur le montage précédent

ASTUCE