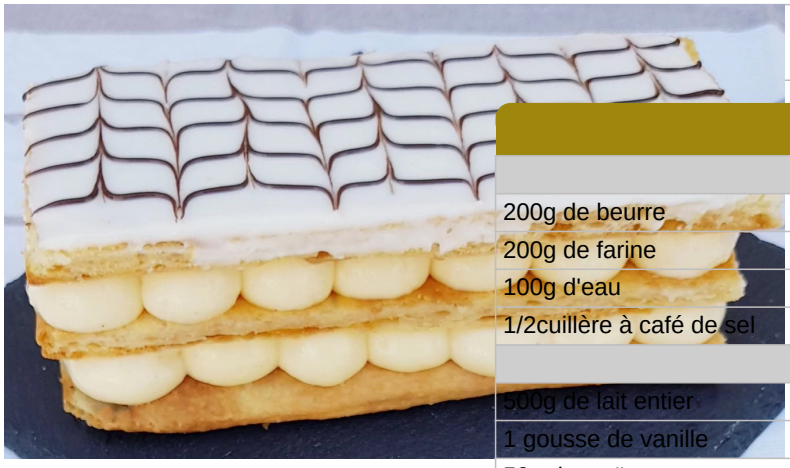


Ingredients
Pâte feuilletée
200g de beurre
200g de farine
100g d'eau
1/2cuillère à café de sel
Crème pâtissière
500g de lait entier
1 gousse de vanille
50g de maïzena
60g de sucre
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
1.5 de gélatine
Fondant
500g de sucre
150g d'eau
50g de glucose
ou glaçage royal
40g de sucre glace
2cuillère à café de crème liquide entière

Pâte feuilletée

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

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

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

Prchauffer le four 190C

Positionner la pte debout sur l'arte, taler au rouleau et tailler 3 rectangle de 27x14cm

Enfourner environ 20 min et laisser refroidir

Crème pâtissière

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

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

Porter le lait bullition.

Battre les oeufs, lesjaunes, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessustout en continuant de mlanger.

Ajouter la crme et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Incorporer la glatine essore.

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Mille-feuille

Fondant

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

Ajouter le glucose et chauffer jusqu' 114C

Verser la prparation dans un rcipient et fouetter jusqu' ce que cela devienne un fondant (pais et blanc)

Pour utiliser le fondant le faire rchauffer au bain marie sans dpasser 40C

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 tmraires - vous pouvez utiliser le glaage royal la place du fondant

Mlanger bien ensemble le sucre glace et la crme pour obtenir une texture bien lisse.

Montage

Pocher de la crme ptissire sur un rectangle de pte feuillete, recouvrir d'un second rectangle sur lequel on poche une autre couche de crme ptissire

Etaler le fondant sur le dernier rectangle de pte feuillete, faire les dessins au chocolat et le positionner en dernier sur le montage prcdent

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr