



## Mille feuille de Pâques au nutella

### Ingredients

#### Pâte feuilletée

150g de beurre

185g de farine

75g d'eau

1/2cuillère à café de sel

#### Crème pâtissière au nutella

250g de lait

25g de maïzena

60g de nutella

20g de sucre

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

#### Glaçage royal

40g de sucre glace

2cuillère à café de crème liquide entière

### Pâte feuilletée express

Utiliser du beurre congelé et de l'eau froide

Mettre tous les ingrédients dans le bol 10s/vitesse 6

Le beurre n'est pas complètement incorporé c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau en forme de rectangle

Rabattre le haut au centre, le bas au centre et replier l'un sur l'autre (vous avez 4 épaisseurs)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on étale en rectangle et on fait le même pliage

La pâte est prête, pas besoin de temps de repos

Étaler la pâte sur 0.4 cm d'épaisseur et découper, à l'aide de l'emporte pièce, 3 lapins

Préchauffer le four à 200°C

Poser les 3 lapins sur une silpat

Recouvrir d'une silpat et d'une grille avec un poids dessus pour que la pâte ne gonfle trop

Enfourner 20 minutes et laisser refroidir sur une grille

### Crème pâtissière au nutella

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 7min/90°C/vitesse 4

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Laisser au frais 2h

### Glaçage royal

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

Ajuster le sucre glace ou la crème si besoin

---

## Montage

Sur 2 lapins garnir de crème pâtissière au nutella, à l'aide de la poche

Garnir le 3ème de glace royale

Empiler les 3 lapins les uns sur les autres en mettant celui avec le glaçage royal en haut

Décorer comme il vous plait avec des stylos de glaçage

---