

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 congel et de l'eau froide

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

Le beurre n'est pas compltement incorpor c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et taler la pte au rouleau en forme de rectangle

Rabattrele hautau centre, le bas au centre et replierl'un sur l'autre (vous avez 4paisseurs)

Tourner la pte d'un quart de tour et recommencer de la mme faon : on tale en rectangle et on fait le mme pliage

La pte est prte, pas besoin de temps de repos

Etaler la pte sur 0.4 cm d'paisseur et dcouper, l'aide de l'emporte pice, 3 lapins

Prchauffer le four 200C

Poser les 3 lapins sur une silpat

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

Enfourner 20 minutes et laisser refroidir sur une grille

Crème pâtissière au nutella

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

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Laisser au frais 2h

Glaçage royal

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

Ajuster le sucre glace ou la crme si besoin

Montage

Sur 2 lapins garnir de crme ptissire au nutella, l'aide de la poche

Garnir le 3me de glace royale

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

Dcorer comme il vous plait avec des stylos de glaage