



Ingredients

Pâte feuilletée

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

2 cuillère 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 ingrédients

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

Préchauffer le four 190C

Positionner la pâte 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 gelatine 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 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 chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème paississe.

Incorporer la gelatine essore.

Laisser un peu refroidir et mettre en poche



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 feuillet, recouvrir d'un second rectangle sur lequel on poche une autre couche de crme ptissire

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

ASTUCE