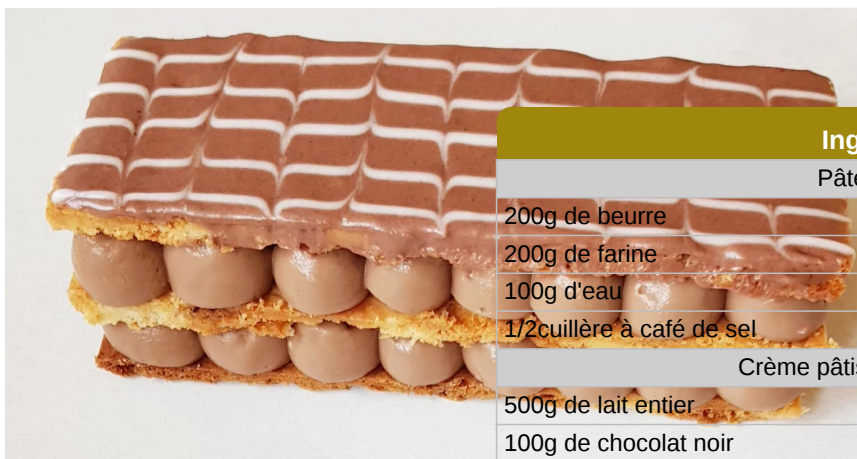




Ingredients

Pâte feuilletée

200g de beurre

200g de farine

100g d'eau

1/2 cuillère à café de sel

Crème pâtissière au chocolat

500g de lait entier

100g de chocolat noir

50g de maïzena

30g de sucre

2 oeufs

2 jaunes d'oeuf

1.5 feuille de gélatine

Glaçage royal

40g de sucre glace

2 cuillères à café de crème liquide entière

3 carré de chocolat noir

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 enroule 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 rectangle de 27x14cm

Enfourner environ 20 min et laisser refroidir

Crème pâtissière au chocolat

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Porter le lait à ébullition.

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

Ajouter la crème et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe puis ajouter le chocolat en morceaux

Incorporer la gélatine essorée.

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Glaçage royal

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

Mettre une petite quantité de côté pour faire les dessins

Puis ajouter les 3 carrés de chocolat fondu dans le reste de la préparation.



Mille-feuille au chocolat

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 Glaçage royal au chocolat sur le dernier rectangle de pâte feuilletée, faire les dessins avec le glaçage royal blanc et le positionner en dernier sur le montage précédent

