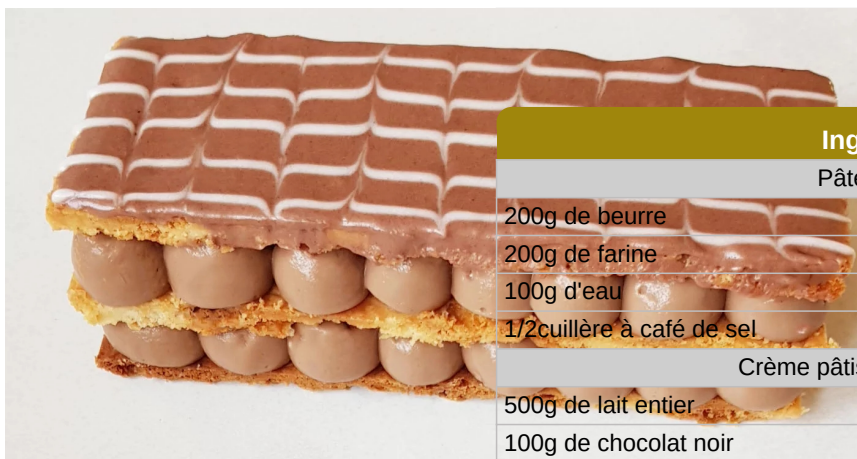




Ingredients

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 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 au chocolat

Mettre tremper la gelatine dans de l'eau

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le 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 gelatine 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 pâte 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 crme ptissire sur un rectangle de pte feuillette, recouvrir d'un second rectangle sur lequel on poche une autre couche de crme ptissire

Etaler le Glaage royal au chocolat sur le dernier rectangle de pte feuillette, faire les dessins avec le glaage royal blanc et le positionner en dernier sur le montage prcdent

