



Mille feuille de Pâques au nutella

Ingredients

Pâte feuilletée

150g de beurre
185g de farine
1/2cuillère à café de sel
75g d'eau

Crème pâtissière au nutella

1 oeuf
1 jaune d'oeuf
250g de lait
25g de maïzena
60g de nutella
20g de sucre

Glaçage royal

40g de sucre glace
2cuillère à café de crème liquide entière

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

Le beurre ne doit pas être complètement incorporé ! 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

Etaler 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

Porter le lait à ébullition.

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe puis ajouter le nutella

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.

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
