

MILLE FEUILLE A LA VANILLE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 45 mn
- **Temps de cuisson** : 10 mn
- **Pays** : France



Ingrédients pour 2 personnes

La crème pâtissière :

- 2 jaunes d'oeuf
- 250 ml de lait
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre
- 40 g de farine
- 1/2 feuille de gélatine

Pâte :

- 1 pâte feuilletée
- - Sucre glace
- - Fondant pâtissier
- - 25 g de chocolat noir

Etapes de préparation

Recette de la crème pâtissière à la vanille :

- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue et grattée.
- Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeuf avec le sucre puis ajouter la farine.
- Verser le lait chaud (sans la gousse de vanille), la gélatine égouttée et remettre à cuire à feu doux en remuant régulièrement.
- Débarrasser la crème pâtissière dans un bol, filmer au contact et laisser refroidir.
- Mettre ensuite la crème dans une poche douille. Réserver au frais 2 heures minimum.

Recette du feuilletage :

- Dérouler la pâte et la piquer avec une fourchette.
- Poser la pâte entre deux plaques de pâtisserie et la mettre à cuire à 180° jusqu'à une légère caramélisation (environ 20 minutes).
- Retirer la plaque du four et saupoudrer généreusement de sucre glace. Remettre au four à 220° et laisser caraméliser en surveillant. Écraser légèrement pour égaliser la pâte. Couper à chaud 6 carrés de 7 cm de côté. Laisser reposer sur une grille.

La décoration du feuilletage :

- Faire fondre le chocolat doucement au four micro-ondes.
- Garnir un cornet et réserver à température ambiante.
- Faire ramollir pendant quelques secondes au four micro-ondes 2 cuillères à soupe de fondant pâtissier avec un filet d'eau.
- L'étaler avec une spatule sur 2 carrés de feuilletage.
- Dessiner des bandes fines de chocolat avec le cornet puis, avec la pointe d'un couteau tracer des traits perpendiculaires.
- Laisser durcir.

Dressage :

- Au centre de l'assiette, dresser un point de crème pâtissière puis déposer la première plaque de pâte feuilletée.
- Garnir avec la crème à la vanille.
- Renouveler l'opération et finir avec le feuilletage décoré.

