Gâteaux

Mille-feuille

4h10	1h30	1h10	1h30	479
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le feuilletage

3 **Pâte(s) feuilletée(s)**

Ingrédients pour la crème pâtissière

70 cl **Lait demi-écrémé**
5 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
150 g **Sucre semoule**
70 g **Maïzena**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 c. à soupe **Rhum**

Ingrédients pour le glaçage

1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
200 g **Sucre glace**
20 g **Chocolat noir**

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

1. Verser le lait dans une casserole.
2. Inciser la gousse de vanille en deux, gratter l'intérieur pour extraire les graines de la vanille. Les déposer dans le lait avec la gousse vide.
3. Porter le lait à ébullition.
4. Blanchir les jaunes avec le sucre.
5. Ajouter la maïzena, fouetter à nouveau.
6. Filtrer le lait à l'aide du chinois, en verser la moitié sur les jaunes.
7. Mélanger bien, reverser le tout dans la casserole.
8. Faire épaissir sur feu doux en fouettant sans cesse.
9. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute après l'ébullition, puis verser la crème pâtissière dans un saladier.
10. Ajouter le rhum et mélanger.
11. Couvrir la crème avec du film alimentaire, laisser refroidir.
12. Pour qu'une croûte ne se forme pas sur la crème, filmer au "contact". Le film doit toucher la préparation.

Étape 2

Préparation du feuilletage

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Dérouler une pâte feuilletée froide, la placer sur une plaque de pâtisserie avec son papier sulfurisé.
3. Piquer la pâte avec une fourchette.
4. Recouvrir d'une seconde plaque pour empêcher la pâte de lever pendant la cuisson.
5. Enfourner pendant 20 minutes.
6. Répéter l'opération avec les autres pâtes.
7. Lorsque les pâtes sont froides, les couper en rectangles de même grandeur avec un couteau à scie.

Étape 3

Montage

1. Garnir une poche à douille avec la crème pâtissière.
2. Presser la poche et déposer la crème pâtissière sur la 1ere plaque.
3. Recouvrir avec la seconde plaque, déposer à nouveau de la crème pâtissière.
4. Terminer avec la dernière plaque.

Étape 4

Dressage

1. Mélanger avec une fourchette le blanc d'œuf et le sucre glace.
2. Hacher le chocolat, le faire fondre pendant 30 secondes au micro-ondes dans un sachet congélation, réserver.
3. Étaler le glaçage blanc sur le millefeuille.
4. Couper un petit coin du sachet congélation et former des lignes fines sur le glaçage.
5. Avec la pointe d'un pic à brochette réaliser des allers-retours afin de dessiner le décor.
6. Servir frais.