

Autres desserts aux fruits
Mille-feuille de poires



1h 35 min 25 min 0 478

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème

- 1 Clarifier les œufs et déposer les jaunes dans un saladier.
- 2 Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 3 Incorporer ensuite la farine, bien mélanger.
- 4 Verser le lait dans une casserole.
- 5 Extraire les graines de la vanille.
- 6 Ajouter les graines et la gousse au lait, remuer la casserole pour mélanger un peu.
- 7 Porter le lait à ébullition. Dès qu'il bout, retirer du feu.
- 8 Passer le lait dans un chinois au-dessus du mélange d'œuf, sucre et farine. Bien mélanger.
- 9 Verser le mélange dans une casserole, faire chauffer.
- 10 Remuer énergiquement au fouet jusqu'à obtenir une pâte épaisse et bien homogène.
- 11 Eteindre le feu et ajouter progressivement le beurre coupé en dés.
- 12 Remuer énergiquement au fouet, puis débarrasser la crème obtenue dans un plat.
- 13 Filmer au contact, et réserver au frais jusqu'à refroidissement complet.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les poires caramélisées

2 **Poire**
 10 g **Beurre**
 20 g **Sucre roux**
 0.5 **Citron(s)**

Ingrédients pour le croustillant

3 **Feuille de pâte filo**
 40 g **Beurre**
 2 c. à soupe **Sucre glace**

Ingrédients pour la crème mousseline

30 cl **Lait demi-écrémé**
 50 g **Sucre semoule**
 3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'œuf
 40 g **Farine**
 60 g **Beurre**
 1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la

Étape 2

Préparation des poires

- 1 Ôter la queue des poires puis les couper en deux dans la longueur.
- 2 Enlever le cœur et la base des poires avec une cuillère parisienne.
- 3 Prélever une tranche de poire puis la couper en bâtonnets, la citronner. Réserver pour le dressage.
- 4 Couper le reste des poires en tranches dans la longueur, puis en dés. Citronner les dés et les réserver.
- 5 Faire fondre du beurre dans une poêle, verser les morceaux de poire.
- 6 Ajouter la cassonade, bien remuer et faire sauter.
- 7 Couper le feu, déposer les morceaux de poire dans une assiette.
- 8 Filmer et réserver au frais.

sauce au caramel

50 g **Sucre semoule**
5 cl **Eau**
5 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 goutte(s) **Jus de citron**

Ingrédients pour le dressage

4 c. à café **Crème liquide (fleurette)**

Étape 3

Préparation de la sauce caramel

- 1 Verser l'eau dans une casserole, ajouter le sucre puis le jus de citron. Remuer.
- 2 Allumer le feu et laisser caraméliser.
- 3 Lorsque le sucre bout, mélanger en remuant la casserole.
- 4 Surveiller la cuisson en remuant de temps en temps la casserole, jusqu'à ce que le caramel brunisse.
- 5 Lorsqu'il est bien doré, éteindre le feu et verser progressivement la crème liquide en fouettant, en prenant garde aux éclaboussures.
- 6 Transvaser le caramel dans un saladier et mélanger pour le refroidir un peu.

Étape 4

Préparation des croustillants

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Étaler une feuille de filo sur le plan de travail et la badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.
- 3 Plier la feuille en deux, faire un quart de tour pour avoir la pliure vers soi, et badigeonner à nouveau de beurre.
- 4 Saupoudrer généreusement de sucre glace, puis plier à nouveau la feuille en deux, perpendiculairement au premier pli. Bien aplatir pour enlever les bulles.
- 5 Badigeonner à nouveau de beurre, saupoudrer de sucre glace, puis couper la feuille dans ses diagonales pour obtenir quatre triangles.
- 6 Déposer les triangles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Enfourner pendant environ 5 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les croustillants bien colorés du four, récupérer les poires et la crème au réfrigérateur.
- 2 Utiliser une poche à douille pour dresser la crème mousseline. A défaut, utiliser un sac de congélation dont on aura coupé le bout.
- 3 Déposer un cercle de crème sur un triangle de filo, le remplir de dés de poire. Remettre un peu de crème par dessus les poires.
- 4 Répéter l'opération avec un autre triangle : crème, poire et à nouveau crème.
- 5 Sur un troisième triangle, déposer une noix de crème et des bâtonnets de poire crue pour décorer.
- 6 Enfin, superposer les trois triangles en les décalant un peu, puis les déposer dans l'assiette de service.
- 7 Arroser l'assiette de sauce au caramel et la décorer de points de crème liquide. Terminer en passant un cure dent tout le long du centre du trait de caramel, pour le marbrer avec la crème.