Arnaud Besnard

Gâteaux et desserts au chocolat

Mille-feuille caramélisé au chocolat crémeux et à la fève tonka

3h15	45 min	30 min	2h	580
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation de la ganache

1. Dans une casserole, verser la crème et le lait, chauffer sur feu moyen.
2. Mettre le jaune d'oeuf dans un saladier, le mélanger légèrement avec le fouet.
3. Verser le chocolat dans un autre saladier.
4. Râper un petit peu de fève tonka au dessus de la crème.
5. Porter la casserole à ébullition. Quand le mélange bout, verser petit à petit la crème sur le jaune d'œuf en mélangeant avec un fouet.
6. Fouetter le mélange. Remettre à cuire sur feu doux dans la casserole, en continuant de mélanger à la maryse pour éviter de faire des bulles.
7. Quand la crème est bien nappante, la verser sur le chocolat. Laisser le chocolat fondre pendant quelques secondes, puis mélanger doucement à la maryse.
8. Si on utilise un chocolat à plus de 70% de cacao, ne pas le faire fondre en ajoutant de la crème très chaude, cela l'abimerait.
9. Bien récupérer la crème sur les bords avec la maryse,

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédient pour le feuilleté

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 c. à soupe **Sucre semoule**

Ingrédients pour la ganache

100 g **Chocolat noir**
1 **Fève(s) de Tonka**
200 ml **Crème liquide (fleurette)**
50 ml **Lait demi-écrémé**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 branche(s) **Menthe fraîche**

Ingrédients pour le dressage

200 g **Glace vanille**
1 branche(s) **Menthe fraîche**

filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation du feuilletage

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Dérouler la pâte feuilletée, la laisser sur son papier sulfurisé. Parer les bords en appuyant la lame d'un couteau éminceur sur la pâte pour ne pas abîmer le feuilletage. L'objectif étant d'obtenir un carré.
3. Pour des gressins à servir en apéritif, badigeonner les chutes de pâte feuilletée d'huile d'olive, parsemer de sésame et passer au four.
4. Saupoudrer la pâte feuilletée de sucre à l'aide d'une passette.
5. Déposer la pâte sur la plaque du four. La recouvrir d'une autre feuille de papier sulfurisé, puis d'une grille de four pour qu'elle ne gonfle pas.
6. Enfourner pendant 15 minutes.

Étape 3

Finition du feuilletage

1. Sortir la pâte feuilletée du four. Retirer la grille et le papier sulfurisé.
2. Découper le feuilletage en fines bandes à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Parer les extrémités des bandes puis les couper en deux dans la longueur. Laisser reposer pendant environ 15 minutes.

Étape 4

Dressage

1. Garnir une poche à douille d'une douille cannelée. A l'aide d'une maryse, remplir la poche de ganache.
2. Déposer deux morceaux de feuilleté sur le plan de travail.
3. Tenir le feuilletage et déposer une couche de crème au chocolat, si possible en vaguelette pour un effet artistique.
4. Déposer une pointe de ganache dans l'assiette, poser l'un des feuilletés dessus pour le coller. Déposer le second feuilleté en le faisant se chevaucher pour donner un mouvement.
5. Couper en biais un troisième morceau de feuilletage, le déposer sur le millefeuille.
6. Pour couper le feuilletage sans l'abimer, le trancher côté opposé au caramel. Découpé en petits carrés, le millefeuille devient petit four.
7. Poser une boule de glace vanille sur un petit carré de feuilletage mis dans l'assiette, décorer avec une feuille de menthe. Servir sans attendre.