

*Gâteaux*

# Mille-feuille pistache et abricots moelleux


**2h20**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**1h**

CUISSON

**20 min**

REPOS

**706**

CALORIES

## Étape 1

### Préparation du feuilletage

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5/6) en chaleur tournante.
- 2 Déposer la pâte feuilletée sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle.
- 4 Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé puis poser une grille dessus.
- 5 Enfourner pendant 15 minutes.
- 6 Baisser ensuite la température du four à 160°C (Th.5), laisser cuire pendant encore 15 minutes.
- 7 Baisser encore la température à 150°C (Th.4/5) pendant 10 minutes pour que la pâte puisse dorer.
- 8 Sortir la pâte feuilletée du four, ôter la grille et le papier sulfurisé.
- 9 Saupoudrer la pâte avec le sucre glace à travers une passette.
- 10 Enfourner à 240°C (Th.8) pendant environ 2 minutes pour caraméliser la pâte.
- 11 Sortir la pâte feuilletée caramélisée du four, laisser

 Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la crème pâtissière

25 cl **Lait entier**  
 2 **Gousse(s) de vanille**  
 3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 60 g **Sucre semoule**  
 20 g **Maïzena**  
 20 g **Poudre à crème  
pâtissière**  
 25 g **Beurre**  
 100 g **Mascarpone**  
 40 g **Pâte de pistache**  
 20 cl **Crème liquide  
(fleurette)**

### Ingrédients pour le mille- feuille

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**  
 100 g **Abricot sec**

### Ingrédients pour le dressage

40 g **Pistaches**

**Étape 2**

## Préparation de la crème pâtissière

- 1 Fendre les gousses de vanille en deux et gratter les graines à l'aide d'un couteau d'office. Réserver les graines et les gousses dans un ramequin.
- 2 Mettre les jaunes d'œuf dans un saladier avec le sucre, mélanger vivement à l'aide d'un fouet pour blanchir le mélange.
- 3 Ajouter la poudre à flan, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Verser ensuite la maïzena et fouetter.
- 5 Verser le lait dans une casserole, mettre les graines et les gousses de vanille.
- 6 Mélanger à l'aide d'une maryse. Porter à ébullition sur feu moyen pour faire infuser la vanille dans le lait.
- 7 Faire chauffer sur feu moyen permet d'éviter de faire brûler le fond de la casserole.
- 8 Après quelques minutes de petite ébullition, passer le lait dans un chinois placé au-dessus du saladier contenant les jaunes d'œufs blanchis.
- 9 Bien presser les gousses à l'aide d'une maryse pour en récupérer le maximum.
- 10 Fouetter la crème puis la débarrasser dans la même casserole.
- 11 Faire chauffer sur feu moyen, laisser bouillir tout en fouettant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Puis laisser cuire pendant encore 1 minute.
- 12 Stopper la cuisson, ajouter le beurre en morceaux et fouetter.
- 13 Débarrasser la crème dans un saladier à l'aide d'une maryse quand le beurre est bien incorporé.
- 14 Filmer la crème au contact pour éviter qu'elle ne forme une croûte.
- 15 Réserver au frais pendant 20 minutes.

**Étape 3**

## Finition de la crème pâtissière

- 1 Sortir la crème du réfrigérateur.
- 2 Sortir le saladier du congélateur, verser la crème liquide. La monter en chantilly à l'aide d'un batteur électrique.
- 3 Ôter le film du saladier de crème pâtissière, la fouetter à l'aide d'un batteur.
- 4 Verser la pâte de pistache dans la crème pâtissière. Puis ajouter le mascarpone et battre à nouveau.
- 5 Incorporer délicatement la crème fouettée dans la crème pâtissière à l'aide d'une maryse en effectuant un mouvement circulaire.
- 6 Couper le bout d'une poche à douille, insérer une douille unie.
- 7 Rabattre les bords de la poche, la déposer dans un verre mesure.

- 8 Garnir la poche à douille de crème pâtissière à l'aide d'une maryse.
- 9 Refermer la poche à douille en rabattant la crème vers le bout de la poche.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Hacher les pistaches à l'aide d'un couteau éminceur, les réserver dans un ramequin.
- 2 Tailler les abricots secs en petits cubes à l'aide d'un couteau éminceur, les réserver dans un ramequin.
- 3 Parer les bords de la pâte feuilletée à l'aide d'un couteau scie.
- 4 Utiliser une matrice en carton pour faire des mille-feuilles de la même taille plus facilement.
- 5 Découper des rectangles de même taille à l'aide d'un couteau scie.
- 6 Il faut 3 rectangles pour faire un millefeuille. Les poser sur une planche à découper, deux côtés caramel en haut et un côté caramel en bas.
- 7 Disposer de la crème pâtissière pistache au milieu de deux bandes de feuilletage dont une côté caramel en haut et une côté caramel en bas.
- 8 Dresser les dés d'abricot sur les bords des feuilletés à côté de la crème.
- 9 Poser le dernier rectangle sur le rectangle côté caramel en haut et empiler sur le rectangle restant.
- 10 Retourner le mille-feuille sur la tranche, disposer sur une assiette.
- 11 Parsemer l'assiette de quelques pistaches hachées et saupoudrer de sucre glace.
- 12 Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients et servir.