

LE MILLE-FEUILLES

INGREDIENTS (pour 12 personnes)

Pour la pâte :

- 500 g de pâte feuilletée classique ou inversée

Pour la crème pâtissière :

- 500 gr de lait entier
- 80 gr de jaunes (4 jaunes)
- 90 g de sucre
- 50 gr de maïzena
- 100 gr de beurre

Pour le glaçage :

- Fondant
- Eau 1% du poids, 1 gr d'eau pour 100 gr de fondant
- Chocolat de couverture

PREPARATION :

Cuisson de la pâte feuilletée :

- Abaisser la pâte feuilletée environ 3 mm. Piquer à la fourchette pour qu'elle ne gonfle pas.
- Cuire au four préchauffé Th 6, soit 180°C pendant 25 minutes environ.

Caramélisation du feuilletage :

- Saupoudrer le feuilletage de sucre glace, commencer par en haut et verser une couche régulière le plus homogène possible. Cette caramélisation permet de conserver le craquant et d'isoler la pâte.
- Mettre à caraméliser la pâte dans un four à 250° quelques minutes, bien surveiller qu'elle ne brûle pas.
- Lorsque la pâte feuilletée est caramélisée et refroidie, la couper en trois parties égales en réservant la partie du milieu, plus régulière pour le dessus du gâteau

Pendant ce temps, préparer la crème pâtissière :

Crème pâtissière :

- Mettre le lait et une gousse de vanille raclée à chauffer dans une casserole.
- Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, remuer rapidement au fouet. Ajouter la maïzena et remuer.
- Délayer la préparation en filtrant et en versant le lait chaud en tournant bien.
- Refiltrer le tout dans la casserole, porter à ébullition sans cesser de remuer au fouet, jusqu'à épaississement en raclant bien dans les coins.
- Enlever du feu, verser la crème dans le bol du mixer. Refroidir la crème au mixer jusqu'à ce que la température descende en dessous de 40° contrôlée au thermomètre.
- Incorporer le beurre et bien mélanger. Quand la crème sort du mixer, elle est encore un peu liquide, elle va prendre au froid.
- Couvrir la crème pâtissière de film alimentaire au contact et laisser complètement refroidir au frigidaire.



Montage du Mille feuille :

- Lisser au fouet à nouveau la crème pâtissière avant de la mettre dans une poche à douilles. Pocher la crème permet d'être plus régulier.
- Pocher la crème pâtissière sur une première couche de pâte. Positionner sur le dessus une seconde plaque de pâte feuilletée. Presser avec la main afin de bien faire adhérer, puis faire de même avec une seconde. Les assembler. Recommencer et terminer par la plaque de pâte feuilletée la plus régulière.
- Combler les éventuels vides à la poche à douille. Puis, masquer (lisser) à la spatule métallique tout le tour du gâteau. Il est impératif d'obtenir une surface rectiligne et parfaitement droite.
- Attendre que le gâteau soit froid.

Décoration du mille feuille :

- Faire fondre le fondant au bain-marie ou feu très doux ou au micro ondes avec 1% du poids d'eau.
- La température ne doit pas dépasser 30 à 35°C pour conserver un glaçage blanc et brillant, sinon il sera terne et deviendra translucide.
- Faire fondre le chocolat de couverture et le garder, lui aussi au bain marie.
- Préparer un petit cornet en papier sulfurisé et remplir de chocolat fondu, couper à peine le bout du cornet microscopique pour que le trait soit très très fin.

Pour terminer la décoration, il faut que TOUT SOIT PRET à bonne température.

- Le cornet de chocolat fondu
- La spatule métallique
- Le fondant tiède
- Verser le fondant blanc tiède au centre de la surface à couvrir.
- Lisser délicatement à la spatule métallique sans jamais la lever pour ne pas emmener de miettes.
- Avec le cornet de chocolat fondu, tracer des lignes parallèles le plus régulièrement possible. Pas trop vite pour faire de beaux traits réguliers mais suffisamment pour ne pas laisser le temps au fondant et au chocolat de durcir avant d'avoir effectué le marbrage. Ce travail doit s'effectuer rapidement, avant que le fondant blanc refroidisse et durcisse.
- Très vite tirer les marques du marbrage avec la pointe du couteau dans un sens...et puis dans l'autre. Si le fondant et le chocolat ne sont pas à bonne température, le durcissement trop rapide ne permettra pas de réaliser un beau marbrage.
- Parer les 4 côtés du mille-feuilles avec un couteau scie pour le rendre présentable.
- Réserver au frais jusqu'au moment de le servir.

C'est un gâteau qui se réalise pour une dégustation le jour même.

Une recette réalisée avec les conseils de Kévin MOUGEL chef Pâtissier à Valence.

L'oasis des Lônes
<http://oasisdeslones.canalblog.com>