

Millefeuille

A. Caminada



Recette pour 4

Ingrédients

100 ml de lait
 100 ml de crème
 42 g de sucre
 ½ gousse de Vanille
 12 g de Maïzena
 24 g de jaune d'oeuf
 2 feuilles de gélatine
 250 ml de crème battue
 1 paquet de pâte feuilletée



Préparation

Porter à ébullition le lait, la crème, le sucre et la gousse de vanille grattée. Mélanger la Maïzena et le jaune d'oeuf et les ajouter à la préparation lait-crème-sucre pendant qu'elle frémit encore doucement. Faire tremper la gélatine et l'ajouter, laisser refroidir la préparation. Battre ensuite la préparation encore une fois et y incorporer la crème battue. Couper la pâte feuilletée en trois parts égales et piquer avec une fourchette. Poser l'une des trois parts sur une plaque à gâteaux recouverte de papier sulfurisé. Recouvrir avec une autre plaque à gâteaux. Faire cuire les trois parts l'une après l'autre à l'air chaud à 175 °C pendant 15 minutes environ. La pâte doit être dorée. Monter maintenant les différentes couches: pâte feuilletée - crème - pâte feuilletée - crème - pâte feuilletée. Congeler avant de découper. Avant de servir, saupoudrer avec du sucre glace et flamber.



Présentation

Niveau de cuisson

Avec préchauffage

15 minutes | air chaud 175 °C