

MILLE-FEUILLE TRADITIONNEL MAISON

Recette par **Chef Régis**

Le vrai mille-feuille comme chez le boulanger, mais maison cette fois.

Difficulté : **Difficulté moyenne** Coût : **Bon marché**

Temps de préparation : **120 min** Temps de cuisson : **40 min**

Temps d'attente : **105 min**

Ingrédients (8 personnes)

1 kg de pâte feuilletée

Crème mousseline

500g de lait entier

1 gousse de vanille fendue et grattée

50g de sucre semoule

100g de jaunes d'œufs

45g de maïzena

150g de beurre

Montage & finition

Fondant

150 g de chocolat noir



Matériel

Batteur sur socle / Robot pâtissier

Casserole

Film alimentaire

Fouet

Poche à douille

Plat à four / Plat à gratin

Douille lisse ou unie

Préparation

ÉTAPE 1 : Crème mousseline

Versez le lait, les graines de la gousse de vanille et la moitié du sucre dans une casserole, puis mettez sur le feu. Dans un saladier, faites blanchir les jaunes d'œufs en les fouettant avec le reste de sucre semoule. Ajoutez la fécule de maïs et mélangez de nouveau. Lorsque le lait bout, versez-en une partie sur les jaunes d'œufs blanchis tout en mélangeant. Remettez le tout dans la casserole. Laissez cuire 4 min à feu doux sans cesser de mélanger au fouet. Filmez le fond d'un grand plat, puis versez-y la crème pâtissière pour la refroidir. Filmez au contact, puis faites refroidir la crème au congélateur pendant 20 min. Crémez le beurre en fouettant pour réaliser un beurre pommade. Mettez la crème pâtissière dans la cuve du robot muni du fouet. Laissez tourner pour la lisser. Ajoutez progressivement le beurre et mélangez. Garnissez-en une poche munie d'une douille unie n° 10 puis réservez au réfrigérateur.

ÉTAPE 2 : Cuisson de la pâte feuilletée

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Étalez la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur en un rectangle de 70 x 25 cm. Piquez la pâte et recouvrez-la de papier cuisson. Posez une grille dessus et cuire 30 minutes à 180°C. Au bout des 30 minutes, retirez la feuille du dessus, puis saupoudrez de sucre glace. Faites cuire encore 10 min jusqu'à caramélisation. A la sortie du four, coupez le feuilletage en 3 et laissez refroidir sur une grille.

ÉTAPE 3: Montage et finition

Dressez la crème sur une partie du feuilletage, recouvrez avec le second feuilletage et appuyez délicatement pour tasser la crème. Remettez une couche de crème et terminez par le dernier feuilletage. Appuyez légèrement. Faites fondre le fondant selon les indications de votre paquet et faites fondre le chocolat noir. Étalez le fondant sur le dessus du mille-feuille. Ajoutez le chocolat fondu en filet puis à l'aide d'un pique en bois ou de la pointe d'un couteau, créez le décor.