



MILLEFEUILLE CLASSIQUE : la recette facile et traditionnelle

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 20 min

Temps total : 1 h

Ingrédients : 8 personnes

500 g de pâte feuilletée
Crème pâtissière :
125 g de sucre
100 g de beurre mou
3 jaunes d'œufs
50 cl de lait
50 g de farine
2 feuilles de gélatine
Glaçage et marbrage :
1 blanc d'œuf
150 g de sucre glace
1 c. à c. de jus de citron
4 carrés de chocolat noir

Travail et cuisson de la pâte feuilletée

- Étaler la pâte en un rectangle de 45 x 30 cm.
- Aplatir la pâte (environ 3 mm d'épaisseur).
- La piquer avec une fourchette.
- Couper 3 rectangles de 15 x 30 cm.
- Les disposer entre deux plaques à pâtisserie.
- Enfourner pendant 20 min à 180°C.
- Laisser la pâte refroidir complètement.

Préparation de la crème pâtissière

- Fendre la gousse de vanille en deux.
- Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille.
- Mélanger dans un saladier les jaunes d'œufs (garder un blanc d'œuf pour le glaçage), le sucre et la farine.



CULTURE CRUNCH

- A ébullition, verser le lait vanillé dans le saladier.
- Bien mélanger.
- Verser et faire chauffer le mélange dans la casserole jusqu'à ce qu'il épaississe (3 min).
- Laisser refroidir la crème.
- Ajouter ensuite le beurre ramolli et mélanger.
- Dans une jatte d'eau, laisser ramollir la gélatine puis la faire fondre pendant 20 secondes au micro-onde.
- Ajouter à la crème pâtissière et mettre au frais.

Montage

- Prendre un premier rectangle de pâte et étaler la crème pâtissière avec une spatule métallique.
- Positionner un second rectangle sur le dessus et étaler une seconde couche de crème pâtissière.
- Disposer enfin le dernier rectangle.

Glaçage et marbrage

- Mélanger le sucre glace au blanc d'œuf et au jus de citron jusqu'à obtenir une consistance assez épaisse.
- Étaler uniformément le glaçage blanc sur l'ensemble du mille feuilles.
- Ramollir le chocolat, verser dans une douille et procéder au marbrage.
- Mettre au frais avant de servir.