

Préparation de la recette Le mille-feuille pas à pas

1. Chauffer le beurre. Verser la farine et le sel dans un grand saladier. Faire une fontaine au centre.
2. Ajouter l'eau et le beurre fondu chaud au centre de la fontaine.
3. La détrempe : Pétrir. Laisser reposer au réfrigérateur 1h.
4. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir le beurre entre du papier cuisson (pour le tourage) bien froid en un carré.
5. Etaler la « détrempe »:
 - Etaler la détrempe de manière qu'elle soit 2 fois plus grande que le carré de beurre.
 - Disposer la pointe de cette détrempe vers vous et y disposez le carré de beurre au centre.
 - Replier alors les pointes du losange sur le beurre.
6. Former le pâton de feuilletage : Taper légèrement à l'aide d'un rouleau pour que les couches adhèrent entre elles.
7. Le tourage :
 - Etaler le pâton de façon qu'il soit 4 fois plus long que large.
 - Rabattre les extrémités vers le centre puis vous pliez le pâton en deux.
 - Donner un tour double. Mettre au réfrigérateur 2h.
 - Etaler de nouveau le pâton sans en changer la disposition, mais cette fois, il doit être 3 fois plus long que large seulement.
 - Donner un tour simple : Le plier en 3 en rabattant d'abord le bord droit, puis le bord gauche.
8. Mettre le pâton au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.
9. Donner un tour simple.
10. Donner un tour double.
11. Mettre la pâte feuilletée ainsi obtenue au réfrigérateur.
12. La cuisson du feuilletage :
 - Préchauffer le four à 220°C.
 - Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm et aux dimensions d'une plaque à pâtisserie
 - Réserver cette plaque au réfrigérateur.
 - Une fois la plaque de pâte bien refroidie, saupoudrer uniformément de sucre semoule.
 - La cuire entre deux feuilles de papier sulfurisé entre une plaque et une grille pendant 12 mn à four chaud 190°C.
13. Réaliser la crème pâtissière :
 - Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux.
 - Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
 - Une fois le mélange effectué, ajouter la farine et la fécule tamisées ensemble progressivement

avec le fouet.

- Détendre le mélange avec la moitié du lait et incorporer avec le fouet, toujours en évitant de mousser
- Verser l'appareil obtenu dans la casserole contenant le reste du lait et porter doucement à ébullition sans cesser de remuer, au fouet jusqu'à épaississement.
- Laisser la refroidir.

14. Incorporer la crème en chantilly.

15. Le montage :

- Le feuilletage refroidi, découper le en 3 bandes identiques.
- Mélanger délicatement la crème pâtissière et la crème montée.
- Masquer la première bande de pâte de cette crème, appliquer la deuxième, masquer de nouveau et retourner la dernière bande.
- Egaliser l'ensemble.
- Saupoudrer uniformément de sucre glace.

GARNIR AUSSI AVEC LA Recette CREME MOUSSELINE
DE Benoit Molin Créateur Culinaire

Ingrédients pour 4 personnes:

1 litre de lait
8 jaunes d'œufs
150 g de sucre
1 gousse de vanille
60 g de farine
60g de maïzena
1 pincée de sel
550g de beurre

Préparation de la recette La crème mousseline selon Benoît Molin

1. Faire chauffer le lait avec une gousse de vanille grattée ou le parfum au choix.
2. Bien blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
3. Ajouter la farine et la maïzena tamisées progressivement.
4. Détendre le mélange avec la moitié du lait.
5. Verser l'appareil obtenu dans la casserole contenant le reste du lait et porter doucement à ébullition sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet
6. Incorporer en fouettant 300 grammes de beurre dans la crème pâtissière encore chaude, Laissez ensuite la crème refroidir puis incorporer 250 grammes de beurre en pommade

LES DECLINAISONS DE LA CREME MOUSSELINE:

La crème mousseline peut être utilisé dans :

Le Paris-Brest

Le Fraisier, le Framboisier...

Le Mille feuilles

La Tropicane