



MILLE ET UNE FEUILLE DE NOEL
CHOCOLAT, MANGUE,
VANILLE ET SPECULOS



Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 30mn
Temps de cuisson : 15mn
Temps de repos : 4h

Ingrédients et quantités :

Les rectangles de feuilletage : 1 pâte feuilletée pure beurre – QS de sucre glace
Les rectangles de chocolat : 150g de chocolat noir Cacao Barry Saint-Domingue – poudre d'or
La brunoise de mangue à la vanille : 1 mangue – 20g de beurre – 2CS de cassonade – 1 gousse de vanille Bourbon – 1 mandarine
La crème speculos : 250g de mascarpone – 3 CS de pâte de speculos – 15cl de crème liquide entière
Dressage : 6 bâtons de cannelle

Progression :

Les rectangles de feuilletage : Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Etalez la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné. Déposez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, saupoudrez bien la surface de sucre glace. Faites cuire au four environ 10mn, jusqu'à ce que le feuilletage soit levé, gonflé et doré. Laissez refroidir. A l'aide d'un couteau scie, coupez avec délicatesse 12 rectangles de pâte feuilletée de même dimension, en vous servant d'un emporte-pièce rectangulaire.

La brunoise de mangue à la vanille : Epluchez la mangue. Coupez-la en petite brunoise. Faites chauffer une poêle avec le beurre et la cassonade. Lorsque l'ensemble est fondu, ajoutez la brunoise de mangue, la gousse de vanille fendue et grattée, mélangez bien et laissez caraméliser. Déglacez avec le jus de mandarine, laissez réduire, puis retirez la brunoise. Laissez refroidir.

La crème spéculos : Mettez dans le bol d'un robot la crème liquide, le mascarpone, et la pâte de spéculos. Montez comme une chantilly. Mettez cette crème dans une poche munie d'une douille lisse. Réservez au réfrigérateur.

Les rectangles de chocolat : Sur une feuille structure déposez à l'aide d'un petit pinceau une fine couche de poudre d'or. Faites fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes), il doit être fondu mais doit être froid lorsque vous en déposez une goutte sur le bord des lèvres. Etalez le chocolat sur la feuille de structure en lissant bien la surface à l'aide d'une spatule. Laissez figer légèrement à température ambiante. Découpez ensuite à l'aide du même rectangle 18 rectangles de chocolat doré.

Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé, et posez dessus une planche afin que le chocolat ne se gondole pas. Laissez figer complètement à température ambiante, dans un endroit frais.

Dressage : Superposez un rectangle de chocolat, que vous collez avec un point de crème spéculos, un rectangle de pâte feuilletée. Dressez ensuite la crème spéculos avec la poche. Ajoutez un peu de brunoise de mangue à la vanille. Recouvrez avec un autre rectangle feuilleté et collé à un rectangle de chocolat. Recouvrez ensuite le mille et une feuille d'une troisième plaque de chocolat doré, et posez un bâton de cannelle. Faites 3 points dans l'assiette avec le jus de cuisson de la mangue.

Le mot de Sandrine :

Un très joli dessert pour les fêtes de fin d'année, design, épuré, doré et simple à réaliser, la base étant un mille-feuille. Dressez ce mille-feuille au moment de la dégustation afin que le feuilletage reste bien croustillant. A vous de laisser libre cours à vos envies en réalisant les motifs que vous souhaitez sur les plaques de chocolat. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>