

Millefeuille

Un autre classique de la pâtisserie qui me rappelle les fins de repas du dimanche midi de mon enfance...

Composition
pour 4 personnes

2 rouleaux de pâte feuilletée
25 cl de lait
1/2 gousse de vanille
1 éclat de bâton de cannelle
2 jaunes d'oeuf
40 g de sucre
25 g de Maïzena
Sucre glace

Ustensiles : 1 balance, 1 verre doseur, 1 fouet, 1 cuillère en bois, 1 couteau, 1 casserole, 1 saladier, film fraîcheur, 1 plaque à pâtisserie, papier sulfurisé, 1 grille



Préparer la crème pâtissière :

Couper la gousse de vanille en deux et gratter les graines.

Verser le lait dans une casserole, ajouter la gousse de vanille, les graines de vanille et l'éclat de bâton de cannelle.

A ébullition, retirer la casserole du feu, la couvrir et laisser infuser 10 minutes.

Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la Maïzena, puis verser le lait (après avoir retiré la gousse de vanille et la cannelle) en mince filet tout en mélangeant vivement.

Remettre le mélange dans la casserole puis faire épaissir sur feu doux en remuant sans cesse.

Verser la crème pâtissière dans un saladier et la recouvrir de film fraîcheur. Déposer le saladier sur un lit de glaçons pour stopper la cuisson.

Préchauffer le four à 220° C.

Couper la pâte feuilletée en 12 rectangles, les déposer sur la plaque à pâtisserie sur la feuille de papier sulfurisé, les saupoudrer de sucre glace et les recouvrir d'une autre feuille de papier sulfurisé. Déposer une plaque sur les rectangles. Puis enfourner pour une quinzaine de minutes. Vérifier la cuisson et la prolonger si nécessaire.

Retirer du four et laisser refroidir.

Avant de monter les millefeuilles, égaliser le bord des rectangles à l'aide d'un couteau.
Puis alterner un feuilleté et de la crème pâtissière, un feuilleté crème pâtissière puis terminer par un feuilleté.
Saupoudrer de sucre glace. C'est prêt !!!