



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 40 mn (hors cuisson)

MILLEFEUILLE AUX POIRES ET CONFITURE DE LAIT

INGREDIENTS:

Feuilletage

1 boîte 4/4 de Poires au sirop
50 g d'amandes effilées grillées
300 g de lait concentré non sucré
300 g de sucre semoule
30 g de beurre

METHODE :

Ce Millefeuille permet de découvrir une nouvelle association de saveurs qui s'avère exceptionnelle. Le fondant de la poire associé à la douceur de la caramélisation du lait, le tout dans un écrin de feuilletage croustillant. Une pure merveille !

Prendre un morceau de pâte feuilletée, la disposer comme lorsque vous venez de terminer un « tour simple », et l'étaler sur une épaisseur de 3 à 4 mm. La forme dépend de ce que vous souhaitez obtenir au final, la seule condition étant d'avoir trois parties de feuilletage, de taille et de forme identique. Piquez la pâte feuilletée un peu partout à l'aide d'une fourchette, laissez reposer à température ambiante pendant deux ou trois heures, puis jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Le lendemain, préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant dix minutes, saupoudrez le feuilletage de sucre semoule, puis enfournez-le à mi-hauteur et laissez cuire pendant une quinzaine de minutes tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Pour la confiture de lait, versez le lait dans une casserole, ajoutez 200 g de sucre et le beurre puis portez le tout à ébullition sur un feu moyen sans cesser de remuer (doucement) à l'aide d'un fouet. Baissez le feu pour obtenir une petite ébullition, puis laissez cuire tranquillement pendant 35 mn en remuant de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois. Versez dans un récipient et laissez refroidir.

Egouttez les poires au sirop puis coupez-les en lamelles. Disposez une plaque de feuilletage sur un plat à servir, étalez une couche de confiture de lait sur un demi-centimètre d'épaisseur puis disposez des lamelles de poires sur toute la surface. Recouvrez le tout d'une seconde plaque de feuilletage, exercez une légère pression puis recommencez l'étape précédente une seconde fois (confiture + poires). Terminez avec le dernier morceau de feuilletage, appuyez légèrement dessus, étalez une très fine couche de confiture de lait et dispersez les amandes effilées préalablement grillées au four sur le dessus.

Votre chef d'œuvre est terminé ! Ce délicieux Millefeuille fera l'admiration de tous et tous ceux qui auront la chance de côtoyer votre table, n'auront pour vous que des applaudissements.