



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

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

MILLEFEUILLE

INGREDIENTS:

Pâte Feuilletée

Crème Pâtissière

Vanille Liquide

Sucre Glace

METHODE :

Le Millefeuille, qui ne le connaît pas ? Personne ! Il a traversé le temps avec sagesse mais assurance, pour se rendre bien souvent dans nos assiettes !

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, puis enfournez le feuilletage et laissez cuire pendant une quinzaine de minutes tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Une fois cuit et refroidi, prenez l'une des plaques de feuilletage, puis étalez une couche de crème pâtissière agrémentée d'un peu de vanille liquide, sur une épaisseur de 1 cm.

Déposez une seconde plaque par-dessus, appuyez légèrement afin d'avoir une surface bien droite puis recommencez l'opération avec de la crème pâtissière.

Pour finir, disposez la dernière plaque, et appuyez doucement pour faire légèrement ressortir la crème sur les côtés. Lissez les côtés à l'aide d'une palette, et saupoudrez le dessus du Millefeuille de sucre glace.

Vous pouvez vous confectionner un pochoir avec une feuille de papier, qui vous permettra de faire un dessin sur le dessus, grâce au sucre glace qui apparaîtra dans les ouvertures que vous aurez découpées.

C'est fini ! Surprenez vos convives avec ce gâteau traditionnel, qui désormais n'a plus aucun secret !