

MILLE FEUILLE

Recette Michel du 21 Mars 2015

INGREDIENTS

2 Pâtes feuilletées

CREME PATISSIERE

800 gr de lait + 2 gousses de vanille

6 jaunes d'œufs

150 gr de sucre en poudre

50 gr de farine

50 gr de Maïzena

50 gr de beurre

250 gr de jus de framboises

+ 50 gr de sucre en poudre

3 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau

200 gr de crème entière liquide

20 gr de sucre

Parfum au choix

Rhum -Kirsch

PREPARATION

Abaissier une première pâte feuilletée – sous forme rectangulaire

Humidifier légèrement – puis déposer la seconde (abaissée également)

Piquer avec une fourchette –

Déposer les pâtes dans la plaque à pâtisserie sur une feuille de cuisson

Superposer une plaque avec poids en tassant bien

Cuire à 200 ° - environ 35 minutes jusqu'à évaporation totale de l'eau.

Il est recommandé de retourner ces pâtes feuilletées avant la fin de cuisson

Préparer la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait avec les gousses de vanille

Mélanger les jaunes le sucre et les farines dans un saladier

Lorsque le lait est à ébullition, en verser un peu pour ramollir l'ensemble – puis ajouter le reste – Remettre une minute sur le feu pour obtenir une crème épaisse.

Ajouter 50 gr de beurre et étaler pour refroidir.

Couvrir avec un film alimentaire (ou beurre réparti sur le dessus).



Crème Chantilly

Fouetter la crème avec le sucre en Chantilly bien ferme

*Mixer le jus de framboises avec le sucre et quelques gouttes de citron
En réserver un peu qui sera délayé avec les feuilles de gélatine essorées
Mélanger à la crème*

Parfumer à votre convenance

MONTAGE pour le milles feuilles traditionnel.

Couper les pâtes en trois bandes en commençant par entamer la coupe avec un couteau scie puis terminer avec un couteau normal.

Sur la première plaque de pâte, étaler la crème *pâtissière*, avec une spatule Positionner une seconde plaque de pâte – à nouveau une couche de crème,
Terminer en déposant la troisième plaque de pâte.
Sur le pourtour du gâteau, étaler régulièrement de la crème

Décorer avec la crème Chantilly.

MONTAGE pour le mille feuilles aux framboises « Gelibier »

Même processus mais après avoir déposé la crème pâtissière, garnir le milieu avec la crème au jus de framboises préparé ci-dessus