



Les cornuelles feuilletées

- Par vision-plaisir

Les cornuelles sont des feuilletées remplis de chantilly ou de crème mousseline. Dans ce billet les cornuelles seront remplis de crème chantilly.

Ingrédients:

- 350g de pâte feuilletée
- 80g grains anis enrobés
- 400g crème liquide entière
- sucre glace

Crème mousseline:

- 250g de lait demi-écrémé
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 100g de sucre en poudre
- 30g de farine
- 125g de beurre doux mou



©2017 www.vision-plaisir.fr

Recette pour: 8 personnes

Réalisation:

Étaler votre pâte feuilletée sur 3 à 5 mm d'épaisseur. Tailler des triangles de 17cm sur 10cm. Utiliser de préférence un couteau bien tranchant. Disposer en prenant soin de les retourner sur une plaque de cuisson et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. La pâte feuilletée demande toujours un temps de repos avant cuisson. Allumer votre four à 200°C.

Après 30 minutes, napper légèrement d'eau vos cornuelles et disposer les grains d'anis. Saupoudrer de sucre glace et mettre au four pendant 20 à 25 minutes. Attention ! il est primordiale que votre four soit chaud !



Recette de www.vision-plaisir.fr

Après cuisson, laisser refroidir complètement puis les couper en deux en gardant de côté les dessus. Monter votre chantilly avec du sucre glace. Remplir votre poche à douille, en choisissant une douille assez grosse et cannelée.

Disposer la chantilly sur vos cornuelles et déposer le dessus de chaque cornuelles. Saupoudrer de sucre glace et grains d'anis. Réserver au réfrigérateur.

Pour les cornuelles à la crème mousseline, remplacer la crème chantilly par **la crème mousseline**.

Pour ce faire, mettre à bouillir votre lait avec une gousse de vanille. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la farine. Verser sur ce mélange le lait bouillant puis remettre dans la casserole et porter à ébullition. Attention ! il est préférable de remuer tout le long de la cuisson de la crème avec un fouet. Après cuisson, ajouter 1/3 de beurre et bien mélanger. Laisser refroidir complètement en fouettant de temps en temps (température ambiante).

Pendant ce temps, mettre le reste du beurre dans la cuve d'un batteur. Travailler à vitesse modérée jusqu'à obtenir un beurre blanchi légèrement. A ce stade, sans cesser de fouetter à vitesse modérée, incorporer le reste du beurre par petites cuillères. La crème doit gagner en légèreté et en moelleux. La crème est prête pour l'emploi. Cette crème est assez délicate à réaliser et demande d'avoir une pièce pas trop chaude. Si vous trouvez votre crème un peu liquide, la mettre au réfrigérateur pendant quelques minutes en lui donnant quelques coups de fouet de temps en temps. Remplir vos cornuelles feuilletée et saupoudrer de sucre glace et de grains d'anis. Réserver aussitôt au réfrigérateur.





Recette de www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr



© 2016 vision-plaisir