



## Millefeuille

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir.fr)

Superposition des trois couches de pâte feuilletée et séparées par de la crème pâtissière, le dessus est un glaçage de fondant. Le millefeuille le dessert incontournable.

### Ingrédients:

- 450g de pâte feuilletée
- 200g de fondant ([ici version maison](#))
- Extrait de café

### La crème pâtissière:

- 1/2 litre de lait demi-écrémé
- 80g de sucre en poudre
- 40g de maïzena
- 6 jaunes d'œufs
- 1/2 gousse de vanille



**Recette pour: 8 à 10 personnes**



### Réalisation

Pour la réalisation du mille-feuille classique, il vous faudra réaliser une [pâte feuilletée classique](#). Pas de panique ! La pâte feuilletée demande juste du temps. La pâtisserie ou la cuisine demande du temps, de la patience et surtout du plaisir. La confection du feuilletage est relativement simple. La recette de A à Z [ici](#).

Vision-plaisir vous conseille néanmoins la recette de la pâte feuilletée rapide ([lien](#)). Car pour la réalisation du mille-feuille, vous n'avez pas besoin d'avoir une pâte qui se développe beaucoup. Possibilité même de le réaliser avec des parures de bonne qualité.

Pour commencer, réalisez votre pâte feuilletée deux jours avant. Il faudra l'abaisser autour 2 ou 4 millimètres d'épaisseur pour une dimension d'environ 35 x 30 cm, suivant la quantité de pâte feuilletée.

Gardez toujours en mémoire l'épaisseur, car une pâte trop épaisse vous donnera un mille-feuille lourd et peu digeste. Après avoir étendu votre abaisse, taillez un rectangle de 32 x 27cm, piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Disposez sur une plaque de cuisson en prenant soin de mettre en dessous une feuille de papier de cuisson. Disposez à nouveau une feuille de cuisson sur la pâte.



Ajoutez une plaque de cuisson et un plat ou un récipient pour apporter du poids et éviter son développement à la cuisson.

Mettre à cuire four chaud pendant environ 25 minutes. Après cuisson, laisser refroidir complètement la pâte.



### **Crème pâtissière:**

Pendant ce temps, réaliser une crème pâtissière. Chauffer le lait avec la 1/2 gousse de vanille. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Mélanger les jaunes avec le sucre.

Blanchir ce mélange et ajouter la maïzena. Mélanger jusqu'à obtenir un ensemble homogène. Oter la gousse de vanille du lait et verser celui-ci à ébullition sur votre



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

mélange. Cuire à feu doux dans la casserole jusqu'à ébullition de façon à ce que la crème devienne épaisse.

Débarrasser votre crème pâtissière dans un récipient et mettre à refroidir dans le réfrigérateur. Ne pas oublier de mettre un film alimentaire sur votre crème pâtissière pour éviter qu'elle croûte.



© 2016 vision-plaisir



Tailler votre pâte feuilletée en trois bandes parfaitement identiques et en coupant les contours. Prenez une bande de pâte feuilletée et badigeonner de confiture d'abricot légèrement tiède à l'aide d'un pinceau. Cela permet au fondant de mieux tenir sur la pâte

Faire fondre [le fondant](#) à feu doux et dans une casserole de taille moyenne. En prélever un peu 2 c. à soupe et y ajouter de l'extrait de café. Ceci servira pour la réalisation du marbrage. La température du fondant ne doit pas dépasser les 35°C. S'il est trop épais, ajouter un peu de sirop liquide (on en trouve en bouteille). Le fondant doit être liquide, souple et brillant. Lorsqu'il est prêt, passer la feuille de pâte feuilletée au four 10 secondes pour la réchauffer. Étaler uniformément le fondant sur toute la surface. Mettre dans un cornet ([voir ici pour sa réalisation](#)) le fondant café, effectuer des lignes droites et en diagonale d'une épaisseur de 1 mm et espacées de 3 à 4 cm. Avec la pointe d'un couteau, rayer la surface dans le sens inverse afin d'effectuer un marbrage.



Réaliser le montage du mille-feuilles: une bande de pâte feuilletée, ajouter la crème pâtissière à la poche à douille (uni). Ajouter la deuxième bande de pâte feuilletée et le reste de crème pâtissière. Terminer le montage en ajoutant la bande de pâte feuilletée marbrée avec le fondant. Bien égaliser les bords à l'aide d'une spatule inox. Mettre au réfrigérateur 2 heures avant dégustation.

Info pratique: Le glaçage peut se réaliser avec du [fondant](#), du chocolat, du caramel ou simplement du sucre glace.