



Mon mille-feuilles tout chocolat

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

Enfin mon mille-feuilles tout chocolat. Et du chocolat noir. Quel gourmand je suis !

Ingrédients du mille-feuilles tout chocolat :

- **350 g environ de pâte feuilletée chocolat**
- 100 g de chocolat noir 70% de cacao
- 1/2 litre de lait demi-écrémé
- 6 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 40 g de maïzena
- 1 gousse de vanille (facultatif)
- Fondant blanc
- Cacao en poudre

Pour 8 personnes

Déroulement de la recette du mille-feuilles tout chocolat :

Pour cette recette, je vous conseille de voir ma recette de pâte feuilletée tout chocolat ([lien ici](#)).

Pour commencer ce **mille-feuilles**, il faut abaisser votre **pâte feuilletée chocolat** sur une épaisseur de 5 millimètres. **Tailler de la grandeur** de votre plaque de pâtisserie. Disposer sur cette plaque une feuille de cuisson. Ensuite y mettre votre pâte feuilletée. Piquer votre pâte sur toute la surface à l'aide d'une **fourchette**. Déposer par-dessus une seconde feuille de cuisson et y mettre à l'envers une **deuxième plaque de cuisson**. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures avant de la faire cuire au four **180° C pendant 40 minutes**. J'ai utilisé des plaques de pâtisserie 40cmx30cm en toile.

Mettre votre lait dans une casserole avec une gousse de vanille fendue. **Blanchir les jaunes d'œufs** avec le sucre en poudre. Ajouter la maïzena et bien fouetter l'ensemble. Verser sur les **jaunes blanchis** le lait bouillant. Mélanger au fouet quelques secondes et reverser dans la casserole. **Cuire sur un feu moyen jusqu'à ébullition**. Il faut à cette étape fouetter tout le long de la cuisson. Une fois votre crème pâtissière cuite, ajouter le chocolat noir hors du feu et mélanger jusqu'à dissoudre complètement le chocolat. **Verser votre crème pâtissière chocolat** dans un plat. Disposer dessus un film étirable et laisser tiédir avant de la mettre au réfrigérateur.

Allumer votre four à 180 ° C. Sortir du réfrigérateur votre pâte feuilletée et déposer sur votre plaque retournée un poids. Soit un plat à gratin vide ou quelque chose un peu lourd et pouvant aller au four. Cela évite que la pâte feuilletée ne gonfle trop. **Cuire au four pendant 40 minutes**. Au bout des 40 minutes de cuisson, **ôter la plaque de dessus et la feuille de cuisson et laisser 5 minutes supplémentaires dans le four pour bien terminer votre cuisson de la pâte feuilletée**. Elle doit être bien ferme au centre de la plaque. Laisser refroidir complètement votre pâte feuilletée sur une grille à pâtisserie. Sortir votre crème pâtissière au chocolat et la fouetter pour la rendre souple. Couper trois bandes identiques de pâte feuilletée au chocolat. **Ne pas hésiter à couper les bords pour avoir des bandes régulières. Attention !** vous pouvez uniquement couper la pâte feuilletée à l'aide d'un couteau à dents. Une fois avoir obtenu vos 3 bandes de pâte, disposer une première dans un plat rectangulaire ou sur un carton de pâtissier. **Mettre votre crème pâtissière au chocolat dans une poche à douille** équipée d'une douille unie ou cannelée. **Je vous laisse à votre jugement** pour choisir le diamètre de la douille. **Il faut juste prendre** en compte qu'il faudra réaliser une épaisseur de crème au chocolat d'environ 1,50 cm. **Disposer sur votre première bande** de pâte feuilletée une couche de crème pâtissière au chocolat. **Déposer sur cette couche de crème la deuxième bande de pâte feuilletée**.

Réaliser une légère pression sur la pâte pour bien faire adhérer à votre crème. **Coucher une deuxième couche** de crème au chocolat et terminer le montage de votre mille-feuilles avec la dernière bande de pâte feuilletée au chocolat. **Mettre votre mille-feuilles au réfrigérateur. Préparer votre fondant blanc** en le mettant au bain marie et le monter en température de 40° C. **Il faut en réserver un petit peu** pour le quadrillage de couleur blanche. Ajouter au reste du fondant blanc le cacao et bien mélanger. Une fois avoir obtenu la température souhaitée, sortir votre mille-feuilles du réfrigérateur et **verser du glaçage chocolat sur le mille-feuilles**. L'étaler à la spatule. Avec votre cornet de fondant blanc, réaliser quelques traits obliques sur le fondant chocolat. A l'aide d'un couteau, réaliser le quadrillage. Pour plus de précision sur cette étape, **je vous conseille de voir ma vidéo**. Une fois avoir réalisé votre décoration sur votre mille-feuilles, le couper en morceaux à l'aide d'un couteau à dents et de l'eau chaude. Bonne dégustation.

 Vision
Plaisir