

# Mille feuilles

Chantilly

Armelle-José



## Ingrédients pour 5 personnes :

- 300 g de crème pâtissière
- 150 g de crème chantilly
- 300 g de pâte feuilletée
- 4 c à soupe de sucre glace
- Chocolat pâtissier noir

## Préparation :

1. la veille ou plusieurs heures avant préparer la crème pâtissière\*
2. Étaler la pâte feuilletée aussi finement que possible, la mettre sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille de papier cuisson. La réserver au réfrigérateur 1h pour lui permettre de rétracter.
3. Préchauffer le four à 210°C (suivre les instructions données sur l'emballage).
4. Recouvrir la pâte d'une feuille de papier cuisson et d'une grille pour éviter qu'elle ne gonfle au cours de la cuisson .
5. Enfourner 30min, enlever la grille et la feuille au bout de 20min de cuisson pour laisser la pâte finir de dorée.
6. Une fois la pâte cuite, sortir la plaque du four et laisser refroidir la pâte sur une grille.
7. Une fois refroidie, à l'aide d'un couteau scie, égaliser le rectangle et le diviser en trois parties égales pour obtenir les trois plaques nécessaires au dressage du mille feuilles.
8. Préparer 150g de crème chantilly\*, et l'incorporer dans la crème pâtissière à l'aide d'une maryse en tournant autour en inclinant le récipient . Vous obtenez une délicieuse crème vanillée légère et parfumée.
9. Dans le plat de service, placer le rectangle de pâte le moins beau, remplir une poche à douille de crème vanillée (douille de 10), garnir le rectangle de boules de crème de la dimension d'une grosse noix.
10. Une fois le 1er rectangle rempli, poser le second sur les boules de crème et recommencer .
11. Avant de poser le troisième morceau de pâte feuilletée, préparer le glaçage en mélangeant une c. à soupe d'eau dans 4 c. à soupe de sucre glace et glacer le dessus du dernier rectangle à l'aide d'un couteau. Le poser sur le dessus du mille feuilles.
12. Vous pouvez ajouter des traits de chocolat fondu sur le glaçage et les rayer perpendiculairement en aller et retour avec une pointe de couteau.

-Votre mille-feuilles est prêt à être dégusté-

\*retrouvez les recettes sur le blog de l'atelier cuisine