

LE MILLEFEUILLE DE CHLOÉ



Par

Chloé Saada

Dans

Trop beau, Trop bon! Le mille-feuille

INGRÉDIENTS :


- POUR LA PÂTE FEUILLETÉE
- 100 g d'eau
- 7 g de sel
- 37 g de beurre fondu
- 75 g de farine de gruau
- 125 g de farine T55
- 210 g de beurre pour le tourage
- POUR LA MOUSSELINE
- 750 g de lait entier
- 1 gousse de vanille bourbon de Madagascar
- 95 g de sucre semoule
- 52 g d'amidon de maïs
- 150 g de jaunes frais (environ 8 jaunes d'œufs)
- 200 g de beurre à température ambiante


RECETTE :


Préparez la pâte feuilletée

1. Réalisez la « détrempe » (base de la pâte feuilletée avant d'y incorporer le beurre) : dans la cuve d'un robot culinaire, mélangez au crochet la farine, l'eau, le sel et le beurre fondu jusqu'à obtenir une pâte homogène. Attention de ne pas trop la travailler au risque qu'elle devienne élastique.
2. Filmez la boule de pâte et laissez-la reposer 30 min au réfrigérateur.
3. Déposez une plaquette de beurre dans une feuille de papier sulfurisé pliée en deux puis étalez-le en carré de 18 cm de côté.
4. Sortez la boule de pâte du réfrigérateur, fleurez le plan de travail puis étalez la détrempe en rectangle.
5. Placez le beurre* au centre de la détrempe en laissant un bord de 1 cm de chaque côté puis repliez les deux bords de pâte dessus. Étalez au rouleau progressivement sur une épaisseur régulière et 3 fois plus longue que large.
6. Donnez un 1er tour** en pliant la pâte en portefeuille, donnez un coup de rouleau pour

PRÉPARATION :

 40 minutes

 40 minutes

 6 personnes

 Facile

sceller le tout, filmez et placez au réfrigérateur 1 heure minimum. Procédez ainsi pour les 5 fois en tournant la pâte de 90° à chaque fois. Au 6e tour, laissez la pâte filmée encore 6 heures au frais.

7. Préchauffez le four à 170°C.
8. Étalez la pâte de la taille de la plaque de cuisson sur une épaisseur de 4 mm. Posez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, piquez-la à la fourchette, recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé et d'une seconde plaque de cuisson puis enfournez pour 40 min.
9. Sortez le feuilletage du four sans éteindre ce dernier. Augmentez la température à 240°C.
10. À l'aide d'un couteau scie, pour une découpe parfaite, coupez le feuilletage en 3 rectangles de taille identique puis saupoudrez-les de sucre glace et enfournez-les pour quelques secondes. Restez devant le four cela va très vite.
11. Quand le sucre à bien fondu et caramélisé, sortez le feuilletage du four et laissez-le bien refroidir avec de dresser avec la crème mousseline.

Préparez la crème mousseline

La crème mousseline est une crème pâtissière mélangée à du beurre.

1. Commencez par la crème pâtissière : fendez la gousse de vanille en deux et récupérez les graines à l'aide de la pointe d'un couteau.
2. Dans une casserole, portez à ébullition le lait, le beurre, la gousse de vanille et ses graines.
3. Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez le sucre, la farine, la maïzena® avec les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Versez le lait bouillant sur le mélange de jaunes d'œufs. Mélangez puis remettez le tout dans la casserole. Faites chauffer 1 minute pour que la crème épaississe sans cesser de remuer.
5. Versez la pâtissière dans un saladier, filmez au contact et laissez refroidir et placez au réfrigérateur.
6. La crème pâtissière doit être bien froide avant d'intégrer le beurre pommade.
7. Une fois la crème pâtissière bien froide, versez-la dans la cuve du robot culinaire, ajoutez le beurre et mélangez avec le fouet à vitesse moyenne. Réservez la crème mousseline au réfrigérateur dans une poche pâtissière dotée d'une douille cannulée.

Dressez le millefeuille

1. Pochez la crème mousseline sur un premier rectangle de pâte en petites boules. Posez le 2e

rectangle dessus et pochez à nouveau une couche de crème avant de recouvrir du 3e rectangle.

2. Saupoudrez de sucre glace avec un pochoir pour un joli décor

+ *Pour être parfaitement amalgamés, le beurre et la détrempe doivent avoir la même texture, testez au toucher.

**** Pour repérer le tour entre chaque feuilletage, laissez des traces de doigts.**