

Le mille-feuilles

Ingrédients : Pour 6 personnes

500 g de pâte feuilletée à dérouler ; 2 jaunes d'œufs ; 1/4 de litre de lait demi écrémé ; 50 g de sucre en poudre ; 1 cuillerée à soupe rase de farine ; 20 g de maïzena : 2 sachets de sucre vanillé ; 15 cl de crème liquide très froide ; sucre glace.

Préchauffer le four th 7/210°. Placer un bol dans le congélateur. Dérouler la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné. Lui donner une forme rectangulaire puis diviser ce rectangle en trois parties égales. Piquer à la fourchette pour qu'elle ne gonfle pas, puis déposer sur la plaque de four humidifiée et recouverte de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone.

Enfourner pour environ 20 mn jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Durant la cuisson préparer la crème pâtissière : faire chauffer le lait sur feu moyen et ajouter le sucre vanillé. Mélanger ensemble au fouet les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la maïzena et la farine tout en fouettant.



Verser le lait chaud en filet sur le mélange sans cesser de fouetter. Reverser cette préparation dans la casserole et faire cuire sur feu

moyen, toujours en remuant, jusqu'à ce que la crème épaississe. Dès que la crème est cuite, la verser dans un récipient bien propre et la placer au réfrigérateur recouverte d'un film alimentaire.

Mettre la crème froide dans le bol glacé et fouetter jusqu'à ce que la crème double de volume et devienne ferme. Sans cesser de fouetter, incorporer le sucre vanillé. Mélanger délicatement à la crème pâtissière pour obtenir une mousse légère.

Étaler à la spatule la première moitié de cette crème sur l'un des rectangles de pâte feuilletée. Recouvrir avec le deuxième rectangle puis étaler le reste de crème et terminer avec le dernier rectangle.

Saupoudrer la surface du mille-feuille de sucre glace. Le placer au réfrigérateur et le sortir 10 mn avant de servir.