

Millefeuille express des vacances

Ingrédients :

Pour la crème pâtissière au M.O :

- 150 g de sucre
- 60 g de fécule de maïs
- 6 jaunes d'œufs
- 1 c.à.s de vanille liquide
- 750 g de lait entier

Pour la pâte feuilletée :

- 2 pâtes feuilletées
- du sucre



Préparation :

Réalisez en premier la crème pâtissière pour la laisser refroidir le temps de cuire les pâtes.

Pour la crème pâtissière au micro-ondes :

Dans un bol ou pichet allant au micro ondes, pesez le sucre en poudre + la fécule de maïs + les jaunes d'œufs. Mélangez au fouet ...

Faites blanchir légèrement. Ajouter de la vanille liquide ou du rhum (tu te reconnaitras)
Versez 750 g de lait entier et mélangez correctement au fouet. Faites cuire 2 minutes au micro ondes à 750 Watts (avec couvercle sur pichet) . Mélangez au fouet. Remettez à cuire 2 minutes à 750 Watts (avec couvercle). Mélangez au fouet. Remettez cette fois-ci 2 minutes 30 à 750 Watts (avec couvercle). Fouettez énergiquement au moins 1 minute. La crème a épaissi, versez dans un plat type lèche-frite (je rappelle qu'en vacances nos Flexipan® ne nous suivent pas tous alors on s'adapte). Filmez à la peau et laissez refroidir.
Mon astuce : je pose le plateau par terre et le déplace régulièrement sur le carrelage 🤔 (mon frigo n'étant pas adapté à placer un plat chaud directement).

Suggestion :

Si vous le pouvez, placez le jusqu'au moment de le servir, plus facile à couper.

Pour la cuisson de la pâte feuilletée:

Préchauffez le grill à 230°C. (plaques de cuisson+ pied gaufre relevé). Dans 2 rouleaux de pâte, détaillez 2 rectangles au centre de 24 x17 env. (ou si vous avez chez vous le Cadre inox CE 237169) Gardez les chutes. Réalisez un patchwork avec les chutes, passez un coup de rouleau ou bouteille. Sucrez légèrement la surface de la pâte et écrasez un peu au rouleau (pas comme un bourrin hein) Placez sur la plaque de cuisson (pied gaufre relevé) et retirez le papier sulfu ou la toile de cuisson. Sucrez légèrement cette face. Faites cuire jusqu'à coloration dorée, environ 2 minutes 30 à 3 minutes Laissez refroidir ...Décorez selon envie (pas de glaçage tradi en vacances, au plus simple)

Pour le montage :

Sur 1 des rectangles de pâte cuite, dressez la moitié de la crème froide avec une poche ou un sac congélation. Posez 1 une 2ème pâte cuite et dressez le reste de crème. Posez la dernière pâte (décorée ou non). Et voilà un millefeuille express tip top pour les vacances ou si on est pressé... Ici sans passage au réfrigérateur ...