

Millefeuille de Rêves

Fausse pâte feuilletée :

300g de farine
360g de beurre bien froid
6 cc de sucre
3 cc de sel
135g d'eau glacée

Mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le beurre bien froid en dés et pétrissez avec la feuille du robot jusqu'à l'obtention d'un crumble grossier. Ajoutez l'eau d'un coup et pétrissez 1 minute. L'eau va s'amalgamer au reste de la pâte. La pâte est ultra collante c'est normal. Enveloppez la dans du film étirable et hop au frais pour 1 heure.

A la sortie du frigo, étalez votre pâte sur 5mm d'épaisseur environ en farinant bien votre plan de travail. Formez un rectangle de la taille de votre plaque. Déposez la sur une plaque recouverte de papier cuisson et remettez au frais 30 minutes environ. Faites chauffer votre four à 180° et faites cuire votre pâte 20 minutes. Saupoudrez la pâte de sucre glace et remettez au four en surveillant pour qu'elle caramélise légèrement. Lorsqu'elle est bien dorée, arrêtez la cuisson et laissez refroidir.

La crème pâtissière :

450g de lait
50g de crème liquide
3 gousses de vanille
90g de jaunes d'œuf
90g de sucre
25g de maïzena ou de poudre à crème
25g de farine type 55
50g de beurre
8g de gélatine
30g de beurre de cacao
30g de mascarpone

Mettez votre gélatine à réhydrater dans l'eau froide.

Faites chauffer le lait, la crème et la gousse de vanille grattée. Laissez infuser à couvert 20 min. Dans un saladier, battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez la farine et la maïzena. Mélangez avant d'ajoutez le lait petit à petit et remettez dans la casserole pour faire épaissir. Quand la crème est assez épaisse (env 2 min) retirez du feu et ajoutez le beurre, le beurre de cacao et la gélatine essorée. Mélangez et filmez au contact pour faire refroidir. Une fois la crème bien froide, battez la 5 minutes au fouet puis ajoutez le mascarpone rapidement et délicatement.

Versez cette crème dans une poche avec une douille lisse.

Montage :

Sucre glace

Détaillez votre pâte en 3 rectangles de même taille à l'aide d'un couteau à dents. Disposez le premier rectangle sur votre plat de service et disposez des boules de crème sur toute la surface. Recouvrez avec le deuxième rectangle puis à nouveau de la crème puis le dernier rectangle enfin. Saupoudrez de sucre glace et faites caraméliser à l'aide d'un chalumeau. Conservez au frais jusqu'à dégustation.