

## **2000 feuilles de Pierre Hermé**

Il y a des ingrédients que je n'ai pas trouvés (purée de noisettes notamment donc je vous donne la recette que j'ai réalisée avec les doses que j'ai prises).

### **Ingrédients pour 6-8 pers:**

**Pâte feuilletée inversée** : recette [ici](#) mais on double les doses

Étalez la pâte en un grand rectangle et piquez la. Mettez la au frais pendant 2 heures avant de la saupoudrer sur une face de sucre en poudre. Faites chauffer votre four à 230°. Enfournerez la pâte à 190° et laissez cuire 10min dans un premier temps. Sortez la du four et recouvrez la d'un papier cuisson et d'une grille et remettez la à cuire 10min. Sortez la du four, enlevez la grille et le papier cuisson et retournez la pâte. Saupoudrez l'autre face de sucre glace et enfournerez à 240° juste le temps que le sucre caramélise. Attention ça crame vite !!!.

### **Amandes caramélisées :**

90g d'amandes grillées

250g de sucre

75g d'eau minérale

Cuisez l'eau et le sucre à 118° et versez les amandes préalablement grillées pendant 20min à 160°. Faites caraméliser l'ensemble et versez les amandes sur une plaque. Séparez les bien pour les faire refroidir. Réservez.

### **Praliné feuilleté noisette :**

100g de praliné noisette

20g de chocolat au lait

50g de gavottes émiettées

10g de beurre

20g d'amandes grillées concassées

Faites fondre le chocolat et le beurre. Ajoutez le praliné, puis les gavottes émiettées et les amandes concassées.

Personnellement j'ai fait cette préparation vers la fin et j'ai zappé l'étape de garnir un cadre pour avoir une plaque de praliné feuilleté avec passage au congélateur.

### **Crème pâtissière :**

500g de lait  
5g de vanille en poudre  
140g de jaunes d'œuf  
150g de sucre en poudre  
45g de maïzena  
15g de farine  
60g de beurre doux

Faites bouillir le lait avec la vanille en poudre et laissez infuser 20min. Mélangez les jaunes d'œuf, la farine, la maïzena, le sucre. Ajoutez le lait à la vanille petit à petit et remettez l'ensemble dans la casserole. Faites épaissir sur feu moyen (attention ça accroche vite vers la fin). Débarrassez dans un saladier et ajoutez la moitié du beurre. Fouettez bien et ajoutez l'autre moitié. Filmez au contact et laissez refroidir.

### **Meringue italienne :**

125g de blancs d'œuf  
250g de sucre en poudre  
75g d'eau minérale

Faites un sirop à 118° avec l'eau et le sucre. Montez les blancs en neige et lorsqu'ils sont en bec d'oiseau, versez le sirop chaud dessus tout en continuant à battre les blancs jusqu'à ce qu'ils refroidissent complètement.

### **Crème anglaise :**

180g de lait  
140g de jaunes d'œuf  
80g de sucre en poudre

Mélangez les jaunes et le sucre. Faites bouillir le lait et versez le sur le mélange oeufs-sucre. Remettez dans la casserole et faites cuire jusqu'à 82-84°. Restez vigilant car ça attache rapidement vers la fin. Filmez au contact et laissez refroidir.

### **Crème au beurre :**

175g de crème anglaise  
375g de beurre doux à température ambiante  
175g de meringue italienne

Foisonnez le beurre (battez le pour l'assouplir et lui incorporer de l'air). Ajoutez la crème anglaise au fouet puis incorporez la meringue italienne délicatement à la maryse.

### **Crème au beurre praliné :**

90g de praliné  
250g de crème au beurre

Au batteur, incorporez le praliné à la crème au beurre obtenue précédemment.

**Crème mousseline au praliné :**

60g de crème pâtissière

70g de crème liquide fouettée

340g de crème au beurre praliné

Montez la crème liquide en chantilly. Fouettez la crème pâtissière pour la lisser. Ajoutez au batteur la crème pâtissière à la crème au beurre au praliné. Incorporez à la spatule la crème fouettée. Utilisez aussitôt.

**Montage :**

Découpez votre pâte avec un couteau à dents e 3 morceaux égaux (rectangles, carrés au choix).

Le côté caramélisé brillant doit être sur le dessus. Posez le premier rectangle sur votre plat de service. A l'aide d'une poche à douilles munie d'une douille lisse, étalez 100g de crème praliné. Posez dessus le praliné feuilleté soit en plaque soit comme j'ai fait, en miettes collées les unes aux autres. Recouvrez avec 100g de crème praliné à nouveau Posez un second rectangle de pâte et couvrez le régulièrement avec 250g de crème. Terminez par le dernier rectangle de pâte caramélisée.

Saupoudrez de sucre glace et décorez avec quelques amandes caramélisées.