

Cuisson de la pâte feuilletée

Préchauffez le four à 180° (th 6).

Étalez la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur. Piquez-la. Réalisez un rectangle de 20 cm sur 30 cm (je l'avais fait plus grand car la pâte a tendance à bouger et à se rétracter en cuisant).

Dressez la pâte sur une plaque et recouvrez d'une feuille de cuisson et d'une plaque pas trop lourde afin d'éviter que le feuilletage ne se développe anarchiquement. Cuire environ 30 min. Au bout de ce temps, sortez la pâte, saupoudrez-la uniformément et généreusement de sucre glace et enfournez pour 10 min à 240° (th8).



Bien surveiller car ça brunit rapidement. S'il reste du sucre non fondu, finir au chalumeau, ça marche très bien.



Lorsqu'on sort la pâte du four, attendre quelques minutes avant de détailler 3 bandes rectangulaires de 10cm de large sur 20cm de long dans la recette originale (la prochaine fois, je ferai des bandes de seulement 8cm car c'est compliqué à couper après et je le ferai plus long que 20cm). Laissez refroidir à température ambiante.

Crème au sirop d'érable

300g de sirop d'érable
285g de crème fluide à 30% de MG
5 jaunes d'œufs
2 feuilles de gélatine (4g)
400g de mascarpone

Faites réduire le sirop d'érable pour en obtenir environ 225g. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, mélangez le sirop d'érable réduit, la crème fluide, les jaunes d'œufs et la gélatine essorée et faites cuire jusqu'à 85°.

Dès que la crème est cuite, retirez-la du feu et incorporez le mascarpone. Mixez une bonne minute. Filmez au contact et réservez au réfrigérateur 24 heures.

Noix de pécan caramélisées au sirop d'érable

Une bonne poignée de noix de pécan
Sirop d'érable

Coupez les noix de pécan en deux dans le sens de la longueur. Dans une casserole, mettez les noix de pécan et recouvrez de sirop d'érable. Faites caraméliser sur feu moyen en surveillant bien car ça brûle vite. Une fois caramélisées, débarrassez les noix de pécan sur un papier sulfurisé et laissez refroidir avant de recouper les morceaux si vous le souhaitez (c'est ce que j'ai fait personnellement).

Finition et montage

Au moment de dresser, montez la crème au sirop d'érable au batteur 5 bonnes minutes (plutôt 7-8 pour moi). Dressez la crème dans une poche à douille saint honoré pour que ce soit plus joli (je n'en avais pas) et pochez trois boudins de crème sur la face caramélisée d'un rectangle de pâte feuilletée, parsemez de noix de pécan caramélisées. Recouvrez d'un deuxième rectangle et renouvelez l'opération. Recouvrez du troisième rectangle. Basculez le mille-feuille sur la tranche et dressez la crème en zig-zag. Parsemez de noix de pécan.

