

Millefeuilles aux fruits rouges et crème à la pistache

Les ingrédients pour 6 personnes :

Préparation : 40 mn

Cuisson : 20 mn

2 pâtes feuilletées pur beurre pré-étalée

25 cl de lait

1 c à s de pâte de pistache

3 jaunes d'oeufs

60 g de sucre semoule

20 g de maïzena

15 cl de crème liquide très froide (20 cl)

75 g de pistaches finement concassées + 25 g grossièrement concassées pour la décoration

250-300 g de fraises et framboises mélangées

Sucre glace

Découper dans chaque pâte pré-étalée un rectangle d'environ 23 x 17 cm. Déposer un rectangle sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, le piquer à la fourchette, et le cuire 15 mn environ dans le four préchauffé à 210°. Si la pâte monte trop l'écraser avec une autre plaque. Recommencer pour le 2ième rectangle de pâte. Laisser refroidir.

Porter le lait à ébullition dans une casserole et y dissoudre la pâte de pistache. Dans un saladier fouetter les jaunes avec le sucre et incorporer la maïzena. Délayer avec un peu de lait et reverser le tout dans la casserole. Porter à ébullition tout en mélangeant pour faire épaissir la crème pâtissière. La transvaser dans un saladier et la laisser refroidir. Monter la crème liquide en chantilly dans un saladier bien froid et l'incorporer avec délicatesse à la crème refroidie avec les 75 g de pistaches finement concassées.

Poser un rectangle de pâte feuilletée sur le plat de présentation. Mettre la crème dans une poche à douille lisse et faire des pics de crème. Disposer des fruits entre les pics de crème et couvrir avec l'autre rectangle de pâte. Saupoudrer de sucre glace et décorer avec des fraises et des framboises ainsi que les pistaches concassées grossièrement. Pour le service et la découpe utiliser un couteau scie tenu verticalement pour ne pas écraser le millefeuille.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>