

La crème pâtissière

Portez 230g de lait à ébullition avec 30g de sucre et 1 gousse de vanille fendue et grattée.

Pendant ce temps, fouettez au fouet à main 50g de jaunes d'œufs avec 30g de sucre.

Ajoutez 15g de Maïzena et 15g de farine tamisée.

Versez un peu de lait chaud sur le mélange, tout en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.

Faites cuire l'ensemble en fouettant pendant 3 à 4 min environ après ébullition.

Versez dans un récipient, couvrez de film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

La cuisson du feuilletage

Préchauffez le four à 160° C.

Piquez une pâte feuilletée avec les dents d'une fourchette et déposez-la entre 2 feuilles de papier cuisson.

Placez le tout entre 2 plaques à pâtisserie et enfournez pour 40 min environ.

La caramélisation

Retirez la plaque du dessus et la première feuille de papier cuisson.

Saupoudrez le dessus du feuilletage de sucre glace en le tamisant.

Enfournez à nouveau pour 5 à 10 min, le temps de faire fondre le sucre glace. Puis augmentez la température à 190°C et souvent plus vite. Faites caraméliser en surveillant et en tournant la plaque à mi-cuisson car le fond du four colore souvent plus vite.

La découpe du feuilletage

Répétez l'opération pour l'autre abaisse de feuilletage. Laissez refroidir avant de découper en tout 30 rectangles de 10x4 cm environ.

La crème au beurre

Faites cuire 37g de sucre et 12g d'eau à 121°C.

Pendant ce temps, montez 15g de jaune d'œuf au fouet électrique : il doit doubler de volume.

Une fois le jaune bien monté. Versez le sucre cuit en filet et continuez à fouetter pendant 1mn env.

Ajoutez progressivement 75g de beurre en petit morceaux pour obtenir une crème lisse et bien homogène. Continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Mélangez au fouet la crème au beurre avec la crème pâtissière refroidie.

Le montage

Remplissez de crème une poche munie d'une douille lisse. Garnissez-en le côté non caramélisé de 20 rectangles de feuilletage. Superposez 2 rectangles garnis, puis refermez les mille-feuilles avec les rectangles de pâte sans crème, côté caraméliser sur le dessus : vous obtenez ainsi 10 mille-feuilles. Réservez au frais pendant 10 à 15 min.

Les finitions

Pendant ce temps, montez en chantilly 250g de crème fleurette et 125g de mascarpone.

Ajoutez 50g de sucre et les grains d'1 gousse de vanille fendue et grattée. Remplissez une poche munie d'une douille à saint-honoré.

Couchez les mille-feuilles sur la tranche et faites une vague de crème au mascarpone sur le dessus. Servez aussitôt ou réservez au frais et servez dans la journée.

Millefeuille à la vanille

Pour 10 millefeuilles

2 plaques de 275g de pâte feuilletée

Sucre glace

Pour la crème pâtissière

230g de lait

60g de sucre

50g de jaune d'œufs

15g de maïzena

15g de farine

1 gousse de vanille

Pour la crème au beurre

75g de beurre à température ambiante

37g de sucre

15g de jaune d'œuf

12g d'eau

Pour la crème au mascarpone

250g de crème fleurette

125g de mascarpone

50g de sucre

1 gousse de vanille

Ustensiles

1 poche à douille lisse

1 douille à saint-honoré

1 thermomètre de cuisson

2 plaques à pâtisserie

A savoir : pour un œuf moyen (environ 63g avec la coquille), on compte 30g de blanc et 20g de jaune.

La crème pâtissière

Portez 230g de lait à ébullition avec 30g de sucre et 1 gousse de vanille fendue et grattée.

Pendant ce temps, fouettez au fouet à main 50g de jaunes d'œufs avec 30g de sucre.

Ajoutez 15g de Maïzena et 15g de farine tamisée.

Versez un peu de lait chaud sur le mélange, tout en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.

Faites cuire l'ensemble en fouettant pendant 3 à 4 min environ après ébullition.

Versez dans un récipient, couvrez de film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

La cuisson du feuilletage

Préchauffez le four à 160° C.

Piquez une pâte feuilletée avec les dents d'une fourchette et déposez-la entre 2 feuilles de papier cuisson.

Placez le tout entre 2 plaques à pâtisserie et enfournez pour 40 min environ.

La caramélisation

Retirez la plaque du dessus et la première feuille de papier cuisson.

Saupoudrez le dessus du feuilletage de sucre glace en le tamisant.

Enfournez à nouveau pour 5 à 10 min, le temps de faire fondre le sucre glace. Puis augmentez la température à 190°C et souvent plus vite. Faites caraméliser en surveillant et en tournant la plaque à mi-cuisson car le fond du four colore souvent plus vite.

La découpe du feuilletage

Répétez l'opération pour l'autre abaisse de feuilletage. Laissez refroidir avant de découper en tout 30 rectangles de 10X4 cm environ.

La crème au beurre

Faites cuire 37g de sucre et 12g d'eau à 121°C.

Pendant ce temps, montez 15g de jaune d'œuf au fouet électrique : il doit doubler de volume.

Une fois le jaune bien monté, versez le sucre cuit en filet et continuez à fouetter pendant 1mn env.

Ajoutez progressivement 75g de beurre en petits morceaux pour obtenir une crème lisse et bien homogène.

Continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Mélangez au fouet la crème au beurre avec la crème pâtissière refroidie.

Le montage

Remplissez de crème une poche munie d'une douille lisse. Garnissez-en le côté non caramélisé de 20 rectangles de feuilletage. Superposez 2 rectangles garnis, puis refermez les millefeuilles avec les rectangles de pâte sans crème, côté caraméliser sur le dessus : vous obtenez ainsi 10 millefeuilles. Réservez au frais pendant 10 à 15 min.

Les finitions

Pendant ce temps, montez en chantilly 250g de crème fleurette et 125g de mascarpone.

Ajoutez 50g de sucre et les grains d'1 gousse de vanille fendue et grattée. Remplissez une poche munie d'une douille à saint-honoré.

Couchez les millefeuilles sur la tranche et faites une vague de crème au mascarpone sur le dessus. Servez aussitôt ou réservez au frais et servez dans la journée.