

Millefeuille



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

Un gâteau qui ravit tous les palais, très simple à confectionner ! Je suis sûre que vous allez vous y mettre.

Ingrédients

- 2 blocs de pâte feuilletée
- 50 g de farine
- 80 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille
- 0,5 l de lait

Préparation

- 1 Découper 4 rectangles dans la pâte feuilletée sur toute la largeur. Poser les morceaux de pâte sur une feuille sulfurisée et les piquer. Saupoudrer légèrement de sucre, couvrir avec un autre papier sulfurisé et enfourner pendant 20/25 minutes (selon votre four) à 200°C (th.6-7).
- 2 Surveiller la cuisson, pour cela piquer la pâte de temps en temps pour qu'elle ne gonfle pas trop. Une fois le temps terminé, laisser refroidir.
- 3 Pour confectionner la crème pâtissière : mélanger les jaunes d'œuf et le sucre. Battre au fouet afin que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et bien mélanger avec le mélange sucre/œufs.
- 4 Mettre à chauffer le lait. Lorsque le lait est tiède (au bout de 3-4 mn), l'ajouter au mélange. Incorporer votre gousse de vanille et mélanger au fouet jusqu'à ébullition. A ce moment là, votre crème sera déjà bien épaisse et vous pouvez arrêter la cuisson. Laisser refroidir avant de garnir vos carrés de feuilletage.
- 5 Une fois le millefeuille monté, pour faire un dessin sur le dessus chauffer un peu de chocolat au micro-ondes. Sur le fondant blanc tracer des traits de chocolat à la verticale, prendre la pointe d'un couteau et à partir du trait de chocolat faire glisser la pointe à l'horizontal.
- 6 Placer au frais pendant minimum 1h.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

