

# 750g MILLES FEUILLES

Recette par **Sophie du blog CUISINONS ENSEMBLE**

Pâtes feuilletées et crème pâtissière.

Cette recette remporte la 5ème place du [concours Côté sucré](#).

Difficulté : **Facile** Coût : **Budget moyen** Temps de préparation : **45 min**

Temps de cuisson : **20 min** Commentaires : [5 commentaires](#)

## Ingrédients (8 personnes)

3 pâtes feuilletées

### Crème pâtissière

125g de sucre

100g de beurre ramolli

3 jaunes d'œufs

50 cl de lait

50g de farine

En direct des producteurs sur  **POUR DE BON**

2 feuilles de gélatine

### Parfum au choix

Rhum, kirsch

### Glaçage

150 à 170g de sucre glace

1 blanc d'œuf

Extrait de café ou chicorée liquide

## Matériel

Casserole

Four à micro-ondes

Four traditionnel

Papier cuisson

Saladier

Spatule métallique plate

## Préparation

### ÉTAPE 1 :

Abaisser la première pâte feuilletée sur environ 3 mm. La piquer avec une fourchette. La disposer entre deux plaques à pâtisserie. Enfourner pendant 20 min thermostat à 180°C. Effectuer la même opération pour les deux autres pâtes.

### ÉTAPE 2 :

#### Préparer la crème pâtissière

Fendre la gousse de vanille en deux. Mettre le lait à bouillir avec la gousse

de vanille.

Pendant ce temps, mélanger dans un saladier les jaunes œufs (garder le blanc d'un œuf pour le glaçage), le sucre, et la farine.

Lorsque le lait est à ébullition, le verser immédiatement dans le saladier.

Mélanger et remettre à cuire dans la casserole pendant quelques minutes afin que le mélange épaississe. Laisser refroidir la crème. Quand celle est bien froide ajouter le beurre ramolli et le parfum au choix, bien mélanger.

Dans une jatte d'eau, laisser ramollir la gélatine puis la faire fondre pendant 20 secondes au micro onde et ajouter à la crème pâtissière. Mettre au frais.

### ÉTAPE 3 :

#### **Montage**

Prendre une première plaque de pâte feuilletée et étaler la crème pâtissière régulièrement avec une spatule métallique. Positionner une seconde plaque de pâte feuilletée sur le dessus et étaler une seconde couche de crème pâtissière et enfin disposer la dernière plaque de pâte feuilletée.

### ÉTAPE 4 :

#### **Glaçage**

Mélanger au blanc d'œuf le sucre glace jusqu'à consistance assez épaisse. Prélever deux cuillères à soupe de ce glaçage et ajouter l'extrait de café ou de la chicorée liquide afin d'obtenir un deuxième glaçage couleur marron foncé.

### ÉTAPE 5 :

Étaler uniformément le glaçage blanc sur l'ensemble du mille feuilles. A l'aide de papier sulfurisé, former un cône dont l'orifice doit être assez petit. Remplir ce cône du glaçage à l'extrait de café et effectuer des lignes horizontales et parallèles, espacées de 3 cm. Avec la pointe d'un couteau, rayer la surface dans le sens vertical afin d'effectuer un marbrage. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.