

## Mille-feuille

Hey! Salut les gourmands!

Ce matin je vous partage la recette d'un de mes gâteaux préférés! Le "Mille-feuille"

J'ai d'ailleurs une question existentielle... Pourquoi??? Mais pourquoi on dit Mille-feuille et pas Mille-feuilles??? Il y en a quand même mille non? Donc plein de feuilles... Bref... c'était ma question du jour. lol!

Voilà mon mille-feuille 100% maison que j'ai fait à la demande de mon fils! Déjà 10 ans! :o)

Je voulais vraiment faire mon mille-feuille maison de A à Z, donc hors de question d'utiliser une pâte feuilletée déjà prête... C'est tellement meilleur fait maison. :o)

Ma recette donne un mille-feuille d'environ **22x27cm**, soit pour **15 à 20 personnes**. Si vous souhaitez faire un mille-feuille plus petit, il faudra adapter les quantités.

Afin de réaliser cette recette, il vous faudra:

### Pâte feuilletée:

Réalisez **1.5x la recette du blog**.

### Crème diplomate:

- 8gr de gélatine en poudre
- 40gr d'eau froide
- 100gr de sucre
- 80gr de jaune d'œuf
- 20gr de farine
- 20gr de maïzena
- 500 gr de lait
- 2 càc d'arôme vanille
- 40gr de beurre
- 240gr de crème entière
- 2 barquettes de framboises fraîches
- 1 fondant pâtissier



Commencez par réaliser la recette de pâte feuilletée inversée, que vous trouverez ici: **Pâte feuilletée inversée**

## Pâte feuilletée

Cette pâte feuilletée se conserve parfaitement au congélateur, alors n'hésitez pas à en préparer un peu plus, pour ensuite la conserver au congélateur. :o) Voilà, votre pâte feuilletée est prête! Passons à la préparation de notre mille-feuille!



Munissez-vous d'un grand rouleau, de deux plaques perforée (ou plus), de réglettes de 3mm et de papier cuisson.



Coupez votre pâte en **trois morceaux de 450-500gr** environ. Cela nous donnera nos trois couches de mille-feuille. Commencez par étaler votre pâte feuilletée à **3mm d'épaisseur**. Oui oui c'est physique...

La pâte dépassera sûrement un peu de la feuille de cuisson. Coupez le surplus et repliez-le (pas de boule) sur lui-même afin de garder le feuilletage. Avec les chutes, j'ai préparé des croissants au jambon. :o)

Une fois la pâte bien étalée, retirez le papier cuisson du dessus, puis placez la pâte **au frigo pendant 15 minutes**. De cette manière la pâte va se rétracter légèrement.

Préchauffez votre four à **180°C chaleur tournante**.

Découpez un rectangle d'environ 25x35cm, adapté à la taille de votre plaque perforée. Déposez ensuite votre pâte sur celle-ci, bien à plat.



Ajoutez une nouvelle feuille de cuisson sur la pâte feuilletée, puis déposez une plaque perforée par-dessus. Cette technique permet à la pâte de se développer uniformément à la cuisson. Il vous faut donc obligatoirement **2 plaques perforées** pour la cuisson.

Il est vraiment important d'utiliser une plaque perforée plutôt qu'une plaque classique... La cuisson est totalement différente. J'ai testé, et le résultat était flagrant : la pâte a du mal à cuire correctement sur une plaque classique, alors que sur une grille avec une plaque perforée, c'est vraiment parfait !

Placez donc votre pâte feuilletée dans le four préchauffé à 180°C chaleur tournante pendant **25-30 minutes** environ.

Pendant la cuisson, préparez une passoire remplie de sucre glace. Une fois les 25 minutes de cuisson écoulée, sortez vos pâtes feuilletées, elles seront déjà bien colorées.

Augmentez la température du four à **240°C, toujours chaleur tournante**.

Recouvrez ensuite les pâtes feuilletées d'une fine couche de sucre glace. Vraiment une fine... évitez le surdosage! :o) Remettez-les au four pendant **4 à 5 minutes**, en les surveillant bien. Attention, ça brûle très vite!



Tadam! Les pâtes feuilletées sont bien colorées! C'est très important, si elles ne sont pas assez cuites, il n'y aura pas de croustillant... Une pâte feuilletée doit être bien dorée, presque brune.

Égalisez-les à l'aide d'un couteau, d'une règle et d'une équerre pour être sûre de faire un joli rectangle. Laissez-les ensuite refroidir complètement. Le fait d'avoir ajouté une fine couche de sucre glace a deux effets :

Premièrement, elle isole la pâte feuilletée, ce qui lui permet de mieux résister à l'humidité de la crème diplomate.

Deuxièmement, elle apporte un peu de croquant et de douceur en plus.



## On va maintenant attaquer notre crème diplomate!

**La crème diplomate**, c'est simplement une crème pâtissière à laquelle on ajoute de la gélatine et de la crème chantilly. :o) Résultat une crème légère, mais qui tient au pochage.

J'ai testé sur mon mille-feuille... Je l'ai préparé et poché le samedi soir, et on en a encore mangé le mardi sans aucun souci. La crème n'a jamais bougé et la pâte feuilletée avait légèrement ramollie, mais presque rien.



Commencez par verser **8gr de gélatine en poudre** dans un bol. Ajoutez ensuite **40gr d'eau froide**, puis mélangez avec une cuillère et réservez. Ensuite, versez **100gr de sucre** et **80gr de jaune d'œuf** dans un grand bol, puis fouettez jusqu'à ce que le mélange mousse.



Ajoutez ensuite **20gr de maïzena** et **20gr de farine** au mélange, puis fouettez de nouveau jusqu'à obtenir une préparation bien homogène et réservez.

Dans une casserole, versez **500gr de lait** avec **2 càc d'arôme vanille**, puis faites chauffer le mélange. Il n'a pas besoin de bouillir, s'il commence à fumer, c'est parfait.



Une fois le lait chauffé, versez-en une petite quantité (environ un tiers) dans le mélange œuf/sucre/farine, puis mélangez au fouet jusqu'à obtenir une texture bien homogène et liquide. Lorsque la consistance est bonne, reversez l'ensemble du bol dans la casserole, avec le reste du lait, et fouettez à nouveau. Ainsi, on évite la formation de grumeaux de maïzena...

Remettez la casserole sur le feu moyen et fouettez sans vous arrêter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Au début, il sera assez mousseux, puis plus il s'épaissit, moins il y aura de mousse à la surface. **Au premier PLOP!** retirez la casserole du feu, mais continuez à fouetter encore 1 minute, pour être sûre que le fond ne brûle pas.



Ajoutez ensuite la gélatine, puis mélangez bien pour qu'elle fonde complètement dans la crème pâtissière. Une fois la gélatine totalement fondue, ajoutez **40gr de beurre coupé en morceaux**. Cela apportera encore plus de gourmandise à notre crème diplomate. :o)

Mélangez au fouet, puis versez le mélange dans un plat assez large, pour permettre à la crème pâtissière de refroidir rapidement. Placez le plat au frigo pendant environ 30 minutes. Le mélange doit atteindre une température d'environ **25°C**.



Une fois la **crème pâtissière à 25°C**, préparez la crème chantilly. Versez **240gr de crème entière** dans un bol, puis fouettez-la jusqu'à obtenir une crème juste montée, ni trop ferme, ni trop liquide. Dès que j'ai un petit bec sur mon fouet ... c'est prêt.

Fouettez à nouveau la crème pâtissière pour lui redonner une belle texture. Ajoutez ensuite la crème fouettée, petit à petit, en trois fois. Vous allez obtenir une belle crème bien lisse et brillante.



Cette texture est encore un peu liquide... C'est normal, ne vous en faites pas.

Munissez-vous d'une **douille de 12mm**, d'une **poche à douille de 40cm** et de **deux fermetures style IKEA**. Placez la douille dans la poche, puis fermez juste en dessous pour éviter que la crème (encore liquide) ne s'échappe. Remplissez ensuite votre poche à douille, puis refermez le haut également. Placez la crème diplomate au frigo pendant au moins **30 minutes**, 1 heure c'est encore mieux!

Voilà votre crème diplomate est prête! Youhou! Munissez-vous d'un **plateau rectangulaire**, de **framboises fraîches** (ici j'ai utilisé 2 barquettes) et de votre **crème diplomate**.

Placez la pâte feuilletée en veillant à mettre le côté brillant sur le dessus. Je poche toujours le tour en premier, car c'est la partie visible du mille-feuille, et donc cela doit être le plus régulier possible. Ensuite je remplis l'intérieur. :o) Et ce n'est pas très grave si ça n'est pas parfaitement droit.

**ATTENTION:** Votre crème diplomate doit être bien prise! Si cela n'est pas encore le cas, remplacez-la au frigo le temps qu'elle prenne. Cette crème ne bouge plus une fois pochée.



Coupez les framboises en 2 à l'aide d'un couteau, puis parsemez votre crème diplomate de framboises fraîches. N'utilisez jamais de framboises congelées, elles perdent trop d'eau à la décongélation.

Puis recommencez! Une couche de pâte feuilletée, puis le pochage de crème diplomate, et les framboises. :o)

Une fois terminé, placez votre mille-feuille tel quel au frigo, le temps de préparer le glaçage.



Placez votre dernière pâte feuilletée sur une planche facile à nettoyer.

Versez **un pot de fondant pâtissier** dans un bol, puis chauffez-le au **micro-onde à 600Watt** pendant 20 secondes environ. Vous pouvez ajouter une cuillère à café d'eau pour le rendre légèrement plus liquide et facile à travailler. Ajoutez une pointe de colorant si vous souhaitez réaliser un glaçage coloré.

Versez le fondant sur votre pâte feuilletée, puis étalez-le à l'aide d'une spatule coudée. Essayez de ne pas toucher la pâte feuilletée pour éviter les miettes...Votre spatule ne doit toucher que le fondant. :o) Bon courage! Si vous avez des petites marques sur votre fondant, vous pouvez passer un léger coup de chalumeau pour le lisser. Ni vu, ni connu.



Voilà! Il ne vous reste plus qu'à nettoyer les bords de votre pâte feuilletée. Puis, placez la dernière couche de pâte feuilletée sur votre mille-feuille! Tadam! Un petit coup de déco, une bougie, des paillettes ou tout ce qui vous fait plaisir!



En version 1 part.



J'espère que cette recette vous a donné envie! Je vous promets que c'est un délice! J'en ai mangé durant 4 jours sans aucun souci! :o) Et je suis presque nostalgique qu'il n'y en ait plus! lol

Comme toujours, je vous conseille de répartir la charge de travail sur plusieurs jours... Préparez votre pâte feuilletée à l'avance, histoire de ne pas être dégoûté une fois votre mille-feuille terminé.

Les framboises ne sont pas obligatoires, vous pouvez les remplacer par des fraises ou même ne rien ajouter du tout. Pas de souci! Je trouve que cela apporte une petite touche d'acidité au dessert, ce qui est sympa en bouche... mais c'est aussi délicieux sans.

Bon dimanche les gourmands!

Karin

