

# Millefeuille (Christophe Felder)

Cela faisait très longtemps que je voulais me lancer dans une recette de millefeuille. Grâce au livre de Christophe Felder, j'ai enfin trouvé le courage de commencer et je ne suis pas déçue du résultat. Pour une première, on s'est bien régalé à la maison.



## **Ingrédients:** (pour 6 pers)

3 rouleaux de pâte feuilletée ou 2 fois la recette de pâte **Thermomix**

50 g de sucre semoule

*800 g de crème pâtissière:*

500 ml de lait

1 gousse de vanille

120 g de jaune d'oeufs (env 6 jaunes)

120 g de sucre semoule

50 g de Maizéna

50 g de beurre

30 ml de rhum

300 g de fondant blanc

50 ml d'eau

50 g de chocolat noir

### **Préparation:**

1- Préchauffer le four à 180°C

Dérouler ou étaler les pâtes feuilletées en rectangle sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Les saupoudrer de sucre et couvrir avec du papier cuisson. Mettre une plaque ou une grille au-dessus. Enfourner pour 20 à 25 min.



J'ai oublié de mettre le sucre avant d'enfourner. Je l'ai fait 10 min avant la fin de la cuisson.

2- Lorsque les pâtes sont cuites, les laisser refroidir sur une grille.



### 3- Préparer la crème pâtissière:

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et la vanille fendue et grattée. Laisser infuser 10 min et retirer la gousse de vanille.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le reste de sucre et la Maizéna.



Porter à nouveau le lait à ébullition et l'incorporer au mélange aux oeufs en filtrant le lait dans une passoire genre chinois et fouetter.



Remettre dans la casserole et mélanger sans cesse jusqu'à ce que la crème

épaississe. Mettre le beurre dans la crème chaude et remuer.



La verser dans un plat recouvert de film alimentaire et filmer la crème complètement. La laisser au réfrigérateur plusieurs heures. Elle doit être complètement froide avant utilisation.



4- Quand la crème est froide, la mettre dans un saladier et la fouetter. Ajouter le rhum et fouetter à nouveau.



5- Découper 3 rectangles de pâte feuilletée de 30 x 13 cm environ.



5- Mettre la crème pâtissière dans une poche à douille et en étaler la moitié sur la première plaque de pâte feuilletée. Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée. Remettre le reste de crème et terminer par la dernière pâte feuilletée.



6- Chauffer le fondant à 35°C avec l'eau et mélanger à l'aide d'une spatule. J'ai oublié de faire attention au degré et du coup je me suis retrouvée avec un fondant à presque 70°C. J'ai dû le faire refroidir en le versant dans un saladier et en mettant ce saladier dans un autre avec de l'eau froide et des glaçons. La prochaine fois, je le ferai fondre au Thermomix.





7- Verser le fondant sur le millefeuille. Le lisser avec une spatule.



8- Faire fondre le chocolat au micro onde ou au bain marie. Je n'ai pas réussi à faire un cornet avec du papier cuisson pour le verser sur le millefeuille. J'ai donc fait les traits de chocolat avec une petite cuillère. Du coup, ce n'est pas très beau.



Rayer le glaçage avec un couteau.



9- Egaliser les bords avec un couteau à pain. J'ai laissé le millefeuille au réfrigérateur et je l'ai sorti 30 min avant de le déguster.



[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)



[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)





[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)