



Millefeuille aux framboises de chez Nantois

PROGRESSION

Feuilletage

Cuire la pièce de feuilletage entre deux plaques à 180 °C pendant 13 min environ.

Puis, retirer la plaque du dessus et saupoudrer le feuilletage de sucre glace.

Enfourner à nouveau la pièce environ 12 min de chaque côté à 230 °C pour la caraméliser.

Découper le feuilletage cuit en rectangles de 10 cm par 4 cm. Réserver.

Crème pâtissière

Mettre à bouillir le lait, le beurre et la vanille préalablement grattée. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre, puis ajouter la poudre à crème et la farine.

Verser le lait bouillant sur les oeufs blanchis et mélanger au fouet. Puis remettre l'ensemble à bouillir environ 1,30 min. Débarrasser et réserver au frais.

RECETTE POUR : 10 personnes
DATE D'ÉDITION : 01/04/2015
SAISONNALITÉ : ETE
CATÉGORIE DE PLAT : DESSERTS

Durée de préparation : 0'
Temps de cuisson : 0'

Ingrédients

Feuilletage
1 pièce de feuilletage de 500 g 25 g de sucre glace
Crème pâtissière
2 dl de lait 1/2 écrémé 8 g de beurre 1 gousse de vanille 40 g de sucre semoule 36 g de jaunes d'oeufs 16 g de poudre à crème 4 g de farine T 45
Crème diplomate
Crème pâtissière (cf ci-dessus) 2 feuilles de gélatine or 8 cl de crème UHT 35 % excellence
Finition et dressage
600 g de framboises

Crème diplomate

Fouetter la crème pâtissière. Faire chauffer 1/3 de sa masse et y incorporer la gélatine préalablement ramollie.

Mélanger les deux masses de pâtissière ensemble.

Faire monter la crème fleurette en Chantilly, puis l'incorporer à la crème pâtissière à l'aide d'une Maryse. Mettre en poche.

Finition et dressage

Sur un premier rectangle de feuilletage, et en vous aidant de la poche à douille, alterner dans le sens de la largeur, la crème diplomate et les framboises. Puis, recouvrir le tout d'un second rectangle de feuilletage, et recommencer l'opération. Terminer en posant une dernière plaque de feuilletage sur le dessus.

