

MILLE FEUILLES

Préparer du feuilletage et 1 litre de crème pâtissière (que l'on laissera refroidir).



Abaisser le feuilletage en couche très fine puis le déposer sur 2 ou 3 plaques (bien étendre le feuilletage sur les plaques à ras bord) selon le nombre de mille feuilles. Le piquer avec une fourchette et laisser reposer 3 ou 4 heures.



Mettre le four à 220° et faire cuire une par une les plaques de feuilletage pendant 20 minutes envi-



ron, le feuilletage doit être bien doré de chaque côté, puis laisser refroidir.

Recouvrir une couche de feuilletage de crème pâtissière à l'aide d'une poche et d'une douille, puis déposer la 2ème couche de feuilletage recouvrir de nouveau de crème pâtissière, puis déposer la dernière couche de feuilletage.

Préparer un sirop avec 100 gr de sucre glace et 3 cuillères à soupe de rhum, bien remuer pour obtenir un mélange bien crémeux, et recouvrir la 3ème couche de feuilletage de cette pâte avec un pinceau.

Remettre le gâteau dans le four (220°) pendant 4 minutes, le dessus doit être craquelant (une petite croûte se forme). Couper le gâteau à l'aide d'un couteau d'office (le couteau doit être tenu droit pour la découpe), finir de découper avec un couteau à pain.

Facultatif :

On peut mettre un peu de rhum dans la crème pâtissière.

On peut faire des dessins sur le gâteau avec du chocolat à l'aide d'un cornet

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !