

Millefeuille croustillant, crème au chocolat noir et crème anglaise

Recette pour 4 personnes

Description Une délicieuse variation d'un dessert bien connu.

L'astuce du chef Vous pourriez aromatiser le crèmeux avec du caramel ou de la pistache. Il est important de bien cuire votre crème pâtissière sinon vous allez vous retrouver devant un problème enzymatique c'est la destruction de l'amidon par l'Amylase (enzyme), qui entraine un relâchement de la crème (se liquéfie). Refroidir d'une manière rapide la crème, pour éviter tout développement microbiens. La consommer dans un délais idéal de 36 heures

Ingrédients

Pour la crème pâtissière chocolat noir

- 25 Gr Farine de blé
- 60 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Oeuf
- 300 Ml Lait
- 100 Gr Chocolat noir
- 5 Gr Féculé de maïs
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

Pour la crème anglaise

- 200 Ml Lait
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 60 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Vanille de madagascar

Le Feuilletage

- 2 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage
- 35 Gr Sucre glacé

Préparation

Temps de préparation **45 mins**

Pour le dressage

Mettre la crème pâtissière au chocolat dans une poche de pâtisserie avec une douille cannellée. Posez un rectangle de pâte feuilletée au centre de l'assiette, garnir de crème au chocolat, remettre un rectangle de pâte, garnir de crème à nouveaux et finir avec un rectangle de pâte. Saupoudrez le millefeuille avec le sucre glace, et garnir tout autour avec la crème anglaise.

Pour la crème anglaise

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec les graines de vanille. Dans un bol, blanchir les jaunes d'oeuf avec le sucre, puis versez le lait chaud sur le dessus pour tempérer la préparation. Remettre le mélange dans la casserole et faire chauffer en remuant en permanence jusqu'à consistance. Refroidir la mélange sur un bol de glace et réservez au réfrigérateur.

Pour la crème pâtissière au chocolat noir

Faire bouillir le lait avec un 1/4 du sucre. Dans un bol, blanchir les jaunes et les oeufs avec le sucre restant, puis ajouter la farine, la fécule et bien mélanger à nouveau, versez ensuite le lait chaud sur le le mix des oeufs tout en mélangeant pour éviter de cuire les oeufs. Remettre l'ensemble dans la casserole et faire chauffer en fouettant en permanence jusqu'à ébullition et épaississement de la crème, à ce moment là, continuez la cuisson durant une bonne minute. Hors du feu ajoutez le chocolat et mélanger jusqu'à qu'il soit totalement fondu. Versez le mélange dans une plaque de cuisson sur un film alimentaire, recouvrir d'un autre film alimentaire et réservez au réfrigérateur 30 minutes.

Pour le millefeuille

Coupez 12 rectangles de pâte feuilletée, les mettre sur une plaque de cuisson entre deux papiers parchemin, et recouvrir d'une autre plaque de cuisson et cuire 20 minutes au four, jusqu'à coloration.

Bon appétit!