

Millefeuille de clémentines

Tuiles de clémentines :

- 100 g de sucre S0
- 50 cl de jus de clémentines
- 40 g de farine tamisée
- 50 g de noix de coco râpée

Crème diplomate au spéculoos (pour environ 1 litre de crème pâtissière)

- 1/2 l de lait
- 50 g de sucre
- 40 g de jaunes d'œufs (soit 2 œufs et demi)
- 12 g de Maïzena
- 10 g de farine
- 20 g de beurre
- 2 feuilles de gélatine
- 2/3 de gousse de vanille
- 4 spéculoos
- 60 cl de crème liquide
- Poudre de spéculoos (à doser selon votre goût)

Crème anglaise au chocolat noir

- 75 cl de lait entier
- 20 cl de crème fraîche liquide entières
- 200 g de chocolat noir à 70%
- 120 g de sucre
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour les tuiles aux clémentines

1. Dans un grand bol mélangez le beurre fondu avec le sucre impalpable, la coco et la farine. Mélangez le tout au fouet et réservez au frais.
2. Etalez 1 càs de pâte à la coco sur une feuille de silicone ou du papier sulfurisé, aplatissez en rond à l'aide d'une fourchette ou une cuillère.
3. Enfournez et laissez cuire jusqu'à ce que les tuiles soient blondes, environ 15 mn.
4. Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre pour obtenir un ruban. Ajoutez-y la farine et la maïzena.
5. Faites infuser la vanille dans du lait chaud. Versez-le sur le ruban, mélangez et faites cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez alors le beurre pour lustrer la crème et placez-la au frais.
6. Une fois refroidie ajoutez de la poudre et des morceaux de spéculoos. Mélangez longuement pour que la crème diplomate soit bien homogène. Ajoutez enfin la crème fouettée et mélangez à la spatule délicatement.
7. Sortez les tuiles du four et détachez-les de leur support.

Pour la crème pâtissière :

1. Dans une casserole, versez un demi litre de lait. Grattez une demi gousse de vanille avec un couteau, et ajoutez les graines ainsi que la cosse au lait. Portez le tout à ébullition sur feu doux pour bien faire infuser la vanille dans le lait.
2. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez progressivement la maïzena et la farine au mélange jaunes d'œufs/sucre. Mélangez délicatement de façon à ne pas former de grumeaux.
3. Une fois que le mélange est bien homogène, versez la moitié du lait parfumé à la vanille - chaud - sur l'appareil à crème. Mélangez d'abord délicatement puis de façon plus énergique pour bien détendre la crème. Lorsque la crème est bien souple, reversez-la dans la casserole avec la moitié de lait restante.
4. Remplacez la casserole sur feu doux. Mélangez sans cesse jusqu'à l'apparition des premiers bouillons pour faire épaissir la crème. Cette dernière doit rester souple.
5. Lorsque la crème est suffisamment cuite, ajoutez le beurre bien froid, la gélatine préalablement ramollie et égouttée et mélangez bien.
6. Filmez au contact et réservez.

Pour la crème diplomate au spéculoos

1. Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit ferme mais pas trop (pour faciliter le mélange avec la crème pâtissière). Ajoutez la poudre de spéculoos.
2. Ajoutez une petite quantité de crème fouettée à la crème pâtissière, mélangez rapidement sans trop de précaution pour détendre la crème pâtissière et faciliter le mélange du restant de crème fouettée (rapidement pour éviter qu'au contact de la crème froide une partie de la crème pâtissière se gélifie).
3. Ajoutez et mélangez avec précaution (pour éviter de faire tomber la crème fouettée) en deux ou trois fois le restant de crème fouettée.

Pour la crème anglaise au chocolat noir

1. Versez le lait et la crème fraîche dans une casserole à feu doux (mi-puissance). Cassez le chocolat et mettez-le dans la casserole. Tournez régulièrement pour éviter que le chocolat n'accroche.
2. Dans un saladier versez le sucre, le sucre vanillé et les 4 jaunes d'œufs. Battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Une fois le chocolat entièrement fondu, incorporez délicatement le mélange sucre/œufs dans la casserole. Laissez cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère en bois.
3. Sortez du feu et laissez refroidir. Réservez au frigo.

DRESSAGE

Déposez un peu de crème diplomate sur l'assiette pour servir de support. Posez par-dessus une tuile et écrasez la crème. Dressez ensuite le millefeuille en alternant les tuiles, la crème diplomate et les morceaux de clémentines. Nappez avec un peu de sauce anglaise au chocolat.