



Millefeuille de clémentines

Tuiles de clémentines

- 100 gr de sucre impalpable
- 50 cl de jus de clémentines
- 40 gr de farine tamisée
- 50 gr de noix de coco râpée

Crème diplomate au spéculoos

- 1/2 litre de lait
- 50 gr de sucre
- 40 gr de jaunes d'œufs (soit 2 œufs et demi)
- 12 gr de Maïzena
- 10 gr de farine
- 2/3 de gousse de vanille
- 5 spéculoos dont 3 réduits en poudre et deux broyés avec morceaux
- 60 cl de crème fouettée

Crème anglaise au chocolat noir

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

Préparation

Les tuiles aux clémentines

1. Dans un grand bol mélangez le jus de clémentines avec le beurre fondu avec le sucre impalpable, la coco et la farine. Mélangez le tout au fouet et réservez au frais ;
2. Préchauffez le four à 180° ;
3. Lorsque le mélange est solidifié, étalez 1 c à s du mélange sur une feuille de silicone ou du papier sulfurisé, aplatissez en rond à l'aide d'une fourchette ou une cuillère ;
4. Enfournez et laissez cuire jusqu'à ce que les tuiles soient blondes, environ 5 minutes ;
5. Sortez-les du four et laissez-le refroidir.

La crème

1. Faites infuser la vanille dans le lait chaud à feu doux.
2. Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre pour obtenir un ruban (bien moussieux). Ajoutez-y la farine et la maïzena. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une texture bien homogène ;
3. Versez la moitié du lait sur le ruban que vous ajoutez ensuite au reste du lait dans la casserole, faites cuire en mélangeant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirez du feu, ajoutez-y le beurre pour lustrer la crème. Bien mélangez et réservez au frais ;
4. Une fois la crème refroidie, ajoutez-y les spéculoos (poudre et avec morceaux). Mélangez longuement pour que la crème soit bien homogène ;
5. Incorporez enfin la crème fouettée et mélangez délicatement. Placez la crème dans une poche à douille et conservez au frais.

La crème anglaise au chocolat noir

1. Versez le lait et la crème fraîche dans une casserole et faites chauffer à feu doux ;

2. Cassez le chocolat et mettez-le dans la casserole. Tournez régulièrement pour éviter que le chocolat n'accroche ;
3. 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 ;
4. Laissez cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère en bois ;
5. Sortez du feu et laissez refroidir. Réservez au frigo.

Le dressage

1. Déposez un peu de crème diplomate sur assiette pour servir de support ;
2. Posez par-dessus une tuile, de la crème et 4 segments de clémentine. Dressez ensuite le millefeuille en alternant les tuiles, la crème diplomate et les morceaux de clémentines ;
3. Nappez avec un peu de sauce anglaise au chocolat.

Bon appétit