



Millefeuille pâtissier express

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de pâte feuilletée achetée chez un boulanger/pâtissier
- 25 cl de lait entier
- 1 jaune d'œuf + sucre semoule pour la pâte
- 50 g de sucre
- 40 g de jaune d'œuf
- 25 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 20 g de beurre
- 200 g de crème fraîche liquide entière froide
- Quelques feuilles de menthe pour la déco

La préparation

1. Préchauffez le four à 180° ;
2. Dépliez la pâte feuilletée. Etalez du jaune d'oeuf au pinceau sur une dizaine de centimètres et saupoudrez de sucre semoule. Repliez la pâte pour couvrir le mélange œuf-sucre et ensuite repliez à plusieurs reprises en portefeuille. Découpez-y des tranches de +/- 2 cm et enfournez à 180°, 10 à 15 minutes ;
3. Faites chauffer le lait auquel vous ajoutez les graines et la gousse de vanille. Laissez infuser à petit feu ;

4. Fouettez le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez-y la maïzena tamisée puis ajoutez le lait chaud vanillé. Faites cuire en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et en dernière minute, ajoutez le beurre. Laissez refroidir ;
5. Montez la crème liquide à $\frac{3}{4}$ et incorporez-la à la crème refroidie. Mettez l'appareil (la crème diplomate) dans une poche à douille.

Le dressage

Déposez des gros boutons de crème diplomate sur une assiette, ajoutez par-dessus deux millefeuilles de pâte feuilletée et une petite feuille de menthe.

Bonne dégustation