

# Recettes de desserts français

## Mille-feuille

<u>Ingrédients pour 6 personnes</u>	Budget : €
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gr de pâte feuilletée</li><li>• 150 gr de sucre glace</li><li>• Le blanc d'un œuf</li><li>• 300 gr de crème pâtissière</li><li>• 4 carrés de chocolat noir 'dessert'</li></ul>	Difficulté : Facile
	Préparation : 40 mn
	Cuisson : 30 mn environ

Étaler la pâte feuilletée de manière à obtenir une plaque de 3mm d'épaisseur environ.

Découper la plaque ainsi étalée à la dimension de la plaque de cuisson.

Déposer la pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.

Piquer la pâte à l'aide d'un rouleau adapté ou d'une fourchette.

Déposer une autre feuille de papier sulfurisé sur la pâte.

Poser enfin une autre plaque sur le papier sulfurisé et disposer un poids pour empêcher la pâte de trop gonfler à la cuisson.

Préchauffer le four à 180° et enfourner pour 30 à 40 mn environ.

Défourner et laisser refroidir.

Une fois refroidi, couper des rectangles de pâte de 15cm par 6cm.

Poser un rectangle de pâte, déposer dessus une couche de crème pâtissière, de nouveau un rectangle de pâte, une couche de crème pâtissière et terminer par un rectangle de pâte.

Dans un bol, verser le blanc d'œuf sur le sucre glace et mélanger jusqu'à obtenir une consistance assez épaisse.

Faire fondre le chocolat à feu doux dans une casserole.

Déposer du glaçage blanc sur les mille-feuille et étaler uniformément avec une spatule.

Tracer des lignes parallèles de chocolat fondu sur le glaçage à l'aide d'une poche équipée d'une très petite douille (2 mm).

Couper les lignes de chocolat avec un couteau sans appuyer pour terminer le marbrage.

Conserver au froid jusqu'à la dégustation.