

Mille-feuilles

- La recette parfaite pour faire un bon vieux mille-feuilles!



Ingrédients :

- 1 paquet de pâtes feuilletées style Tenderflake ou Pillsbury

Crème à la vanille :

- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille (ou une gousse)
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 2/3 de tasse (165 ml) de sucre
- 3 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 6 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe de beurre

Glaçage :

- 1 tasse (250 ml) de sucre en poudre
- 2 cuillères à thé de sirop de maïs
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de poudre de cacao

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Couper la pâte feuilletée en trois rectangles de même grandeur et étendre sur une plaque à cuisson que vous tapissez d'une feuille de papier parchemin.

3. Percer des trous (ne vous gênez pas) avec une fourchette et saupoudrer de sucre.
4. Couvrir d'une autre feuille de papier parchemin.
5. Faites cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
6. Pendant ce temps, faisons la crème.
7. Mélanger le lait et la vanille dans un chaudron et porter à ébullition. (Conserver environ le 1/4 du lait pour plus tard).
8. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol. Ajouter le lait et la fécule de maïs. Bien mélanger.
9. Lorsque le lait commence à bouillir, commencer à le transférer dans le mélange d'œufs et sucre en mélangeant constamment.
10. Remettre dans le chaudron en faisant passer le mélange dans un tamis tout en mélangeant constamment. Porter à ébullition, puis retirer du feu et ajouter le beurre. Mélanger.
11. Transférer la crème dans un sac ziplock et réfrigérer.
12. Lorsque la pâtisserie est complètement refroidie, c'est le temps de bâtir les milles feuilles.
13. Étendre la moitié du mélange de crème sur un des rectangles. Coller un deuxième rectangle par dessus et ajouter le restant de la crème par dessus.
14. Mélanger le sucre en poudre, le sirop de maïs, le beurre et le lait ensemble.
15. Étendre le 3/4 du mélange sur la pâte avec une spatule.
16. Ajouter le cacao au restant du glaçage et mélanger.
17. Faites des lignes sur le glaçage et utilisez un cure-dent pour faire bouger le glaçage sous la forme traditionnelle des mille feuilles.
18. Laissez reposer.
19. Couper. Servir!



Mon dessert préféré quand j'étais plus jeune! Ces mille-feuilles sont super faciles à faire. Bon appétit :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)