

Classique millefeuille à la vanille

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 500g de farine T55
- 50g de beurre fondu
- 10g de sel
- 250g d'eau
- 325g de beurre
- 10 minutes avant la fin du repos de la détrempe, sortez le beurre du réfrigérateur. Tapez sur le beurre avec le rouleau à pâtisserie à plusieurs reprises, de façon à obtenir un beurre élastique mais pas pommade ou chaud. Le beurre doit être souple, brillant et élastique mais pas collant.
- 1000g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 200g de jaunes d'œufs
- 200g de sucre semoule
- 90g de maïzena

Préparation

1. (grande spatule coudée, cornet pour le chocolat, couteau d'office pour rayer le glaçage) à portée de main pour ne pas perdre de temps et prendre le risque de louper votre marbrage.
2. Faites légèrement chauffer votre fondant en faisant attention à ne pas dépasser 37°C, sans quoi il perdrait sa brillance.
3. Le fondant doit être souple mais pas trop liquide, s'il est trop épais vous pouvez rajouter un peu de sirop de sucre de canne dedans pour le détendre.
4. Prélevez un peu de fondant et mélangez-le avec le chocolat fondu.
5. Quand les deux fondant sont au point, versez celui au chocolat dans un cornet, puis versez le fondant nature sur le millefeuille.
6. Etalez-le avec la spatule coudée, il faut obtenir une couche fine (ce n'est pas grave s'il coule sur les côtés, c'est facile à retirer avec un couteau une fois cristallisé).
7. Avec le cornet, faites des traits fins sur la longueur du millefeuille (les traits doivent être assez rapprochés, ce n'est pas grave s'ils ne sont pas identiques, il faut être rapide).
8. Avec le côté non tranchant du couteau, tracez des diagonales dans un sens puis dans l'autre (pour cette partie, je ne peux que vous conseiller de regarder une vidéo pour être sûr des gestes à effectuer).
9. Placez au frais pour que le fondant durcisse.
10. Ensuite, retirez l'excédent de fondant avec un couteau scie, puis coupez chaque millefeuille en 5 à 6 parts.
11. Pour ça, découpez la première couche de pâte feuilletée avec le couteau scie en faisant des mouvements de va et vient, puis coupez le reste d'un coup sec avec un grand couteau lisse.
12. Gardez au frais jusqu'à dégustation, et régalez-vous !