

Mille-feuille à la crème diplomate chocolat et vanille

Préparation **1 h 30 mn** | Cuisson **30 mn** | Repos **4 h** | Temps Total **6 h**

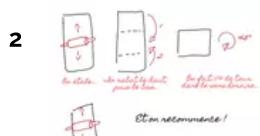


Ingédients / pour 6 personnes

- Pour la pâte feuilletée rapide :
 - 250 g de farine
 - 200 g de beurre
 - 12 cl d'eau
 - 2 g de sel
- Pour la crème diplomate :
 - 250 ml de lait
 - 25 g de maïzena
 - 40 g de sucre
 - 2 jaunes d'oeufs
 - 1 cuillère à café d'extrait de vanille
 - 30 g de chocolat
 - 15 cl de crème fraîche liquide (30% de matière grasse)

PRÉPARATION

- 1** Commencer par la pâte feuilletée. Verser la farine, le sel et le beurre froid coupé en dés dans un saladier. Malaxer la pâte jusqu'à obtenir une pâte sablée grossière où il reste encore un peu de morceaux de beurre (de la taille d'un petit pois). Verser l'eau et mélanger. La pâte est alors un peu collante.



Fariner votre plan de travail. Déposer votre pâte en forme carrée dessus et fariner la. Etaler la pâte en longueur. Rabattre alors le haut de la pâte au milieu puis le bas au dessus. Vous venez de faire le premier tourage. Tourner la pâte de 90°C vers la droite puis étaler la pâte à nouveau dans le sens de la longueur pour faire le 2ème tourage et répéter la même chose qu'à l'étape précédente. Il faut faire 5 tourages au total. Lorsque vous avez fini, disposer votre pâte dans du

papier film et laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 h, toute une nuit de préférence.

- 3** Après repos, étaler la pâte de façon à ce qu'elle fasse 3 mm d'épaisseur environ. La disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Piquer la à l'aide d'une fourchette. Ajouter une feuille de papier sulfurisé au-dessus et disposer une plaque dessus de façon à ce que la pâte de gonfle pas trop à la cuisson. Enfourner 30 min à 180°C. Enlever la plaque du dessus au bout de 20 min. A ce stade, la pâte ne gonflera plus et cela permettra à la pâte de dorer.

- 4** Après cuisson, laisser la pâte refroidir. Vous pouvez ensuite couper délicatement à l'aide d'un couteau à pain des portions de pâte de la taille que vous souhaitez (je conseille 5×10 cm pour une portion individuelle). Pour 6 personnes, il vous faudra 18 rectangles.

- 5** Préparer la crème pâtissière. Couper le chocolat en morceau et le mettre dans un saladier. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la maïzena et mélanger. Faire bouillir le lait avec la vanille. Une fois que le mélange frémit, verser la moitié sur les jaunes blanchis, fouetter et mettre le tout dans la casserole et chauffer à feu moyen tout en mélangeant jusqu'à ce que cela épaississe. Continuer alors à mélanger encore 5 min puis retirer du feu. Verser la moitié de la crème sur le chocolat et frictionner jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu et que vous ayez un mélange homogène. Verser les deux crèmes pâtissières obtenues séparément sur des feuilles de papier film, les refermer et les conserver dedans jusqu'à ce que cela refroidisse (laisser refroidir environ 2 h).

- 6** 30 min avant de monter la crème en chantilly. La verser dans un saladier et la placer au congélateur avec les hélices du batteur électrique de façon à ce qu'ils refroidissent. Lorsque la crème est bien froide, la fouetter à l'aide d'un fouet électrique en augmentant la vitesse au fur et à mesure si vous en avez la possibilité jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

- 7** Verser les crèmes pâtissières refroidies dans deux saladiers respectifs. Les mélanger un peu pour les détendre et éviter d'avoir des grumeaux. Ajouter dans chacun des saladier la moitié de la chantilly et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse de façon à obtenir les crèmes diplomates à la vanille et au chocolat.

Pour finir

Verser vos crèmes dans des poches à douille munies d'une douille à bout rond. Poser un premier rectangle de pâte feuilletée, ajouter la crème à la vanille par petites touches, disposer un second rectangle de pâte feuilletée dessus puis ajouter la crème au chocolat de la même façon. Finir par ajouter le dernier rectangle de pâte feuilletée. Conserver au réfrigérateur avant de servir si besoin.

