

## **MILLEFEUILLE A LA VANILLE** **(Recette de Philippe CONTICINI)**

### **Ingrédients pour 4 gâteaux :**

500 g de pâte feuilletée

500 gr de lait

1 gousse et demi de vanille fendue en deux et grattées

4 jaunes d'œufs

75 gr de sucre semoule

25 gr de fécule de maïs

25 gr de farine de blé type 55

2 ½ feuilles de gélatine soit 5gr à mettre à ramollir dans l'eau bien froide

35 g de beurre très froid, si possible congelé, en petits dés

60 gr de crème montée avec 10 gr de masse gélatine

Dans une casserole, porter à frémissement le lait avec les gousses de vanille coupées en deux et grattées. Recouvrir d'un papier film et laisser infuser au moins 1 heure à couvert. Le mieux étant de le faire la veille pour le lendemain ou quelques heures avant. Pendant ce temps, mélanger au fouet de façon énergique dans un saladier, les jaunes et le sucre pendant une vingtaine de secondes (*les blanchir ne servirait à rien*). Mélanger la fécule de maïs et la farine de blé et l'ajouter aux jaunes d'œufs blanchis. Fouetter à nouveau pour homogénéiser l'ensemble et réserver.

Reporter à frémissement le lait à la vanille, puis en verser 60% en 2 ou 3 fois sur le mélange précédant, tout en fouettant vivement. Transvaser le tout dans la casserole qui contient le restant du lait chaud et porter l'ensemble à ébullition. Faire cuire la crème pendant 2 bonnes minutes à feu moyen (*pour bien cuire la farine*), sans jamais cesser de fouetter pour éviter que la crème n'attache au fond de la casserole et ne brûle. Une fois la crème cuite, incorporez immédiatement et hors du feu, la gélatine bien pressée, puis au fur et à mesure, les morceaux de beurre très froid. Verser la crème bouillante dans un saladier et le mettre dans un autre plus grand contenant de l'eau froide et des glaçons afin de la refroidir plus vite. Au bout de 10 minutes recouvrir au contact la crème pâtissière avec un papier film et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (*le mieux est de faire ça la veille*).

Transvaser la crème pâtissière dans la cuve du batteur bien froide. Foisonner, pour incorporer de l'air, à la vitesse maxi pendant 1 minute. La crème va un peu se détendre. Placer alors la cuve avec la crème et le fouet au réfrigérateur pendant au moins 5 minutes. Foisonner à nouveau pendant 1 minute, toujours à vitesse maxi. Ajouter ensuite la crème montée délicatement.

Placez la crème obtenue dans une poche munie d'une douille de 14 ou 16 pendant au moins 1 heure au réfrigérateur pour lui faire reprendre de la fermeté.

Pendant ce temps de repos, étaler la pâte feuilletée à 2 ou 3 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la découper à l'aide d'un grand couteau affûté pour obtenir trois rectangles de 32 cm de long par 16 cm de large. La remettre au froid durant 30 minutes. Poser ensuite cette pâte feuilletée sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier cuisson et d'une grille maintenue afin que la pâte feuilletée ne puisse se développer au-delà d'1 cm. Faire cuire les rectangles de pâte feuilletée dans un four à 180° pendant une vingtaine de minutes. Régler la température du four sur 240°. Laissez ensuite tiédir les feuilletages à température ambiante. Saupoudrer ensuite la surface d'un seul avec du sucre glace à l'aide d'une passette. Remettre ce

rectangle de pâte feuilletée au four à 240° entre 1 à 2 minutes afin de caraméliser le sucre glace. La pâte doit être blonde et glacée et pas trop foncée pour ne pas dégager d'amertume désagréable. Pendant cette cuisson détailler chacun des deux rectangles en 4 rectangles de 8 cm X 16 cm. En faire autant avec le feuilletage caramélisé. Une fois les feuilletages refroidis, en recouvrir 4 avec de la crème pâtissière foisonnée. Poser sur chacun d'eux un deuxième rectangle de feuilletage et renouveler l'opération une seconde fois. Terminer le montage en déposant un dernier rectangle de feuilletage caramélisé.

Masquer chaque feuilletage avec des bandes cartonnées de 2 cm de large disposées en travers et saupoudrer dessus du sucre glace ou laisser toute la caramélisation apparente.