

## **Mille-Feuilles Praliné**

**( aux becs sucrés salés )**

### **Ingrédients pour 8 personnes :**

- 700 g de pâte feuilletée pur beurre

### **Crème mousseline au praliné :**

- 180 g de beurre
- 38 cl de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 120 g de sucre semoule
- 35 g de maïzena
- 120 g de praliné ( à défaut, prendre du pralin )

Sortez le beurre du frigo pour qu'il ramollisse. Dans une casserole, portez le lait à frémissement.

Mon petit marmiton, qui lui aussi, a repris du service !

Dans une jatte, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Incorporez la maïzena. Versez 1/3 du lait chaud sur le mélange oeufs-sucre-maïzena et mélangez rapidement. Reversez le liquide dans la casserole et faites cuire jusqu'à épaississement sans cesser de remuer avec une cuillère en bois ( prend un peu de temps ).

Retirez la crème du feu, laissez-la refroidir 10 min de sorte qu'elle reste chaude mais non bouillante, puis incorporez la moitié du beurre. Versez dans un saladier, filmez et laissez-la refroidir. Laissez à température ambiante.

Dans une jatte, fouettez la crème mousseline à l'aide d'un batteur électrique pour la lisser, ajoutez le praliné puis l'autre moitié de beurre.

### **Pâte feuilletée caramélisée :**

Recouvrez de papier sulfurisé une plaque préalablement beurrée.

Préchauffez votre four à 165 ° ( th 5/6 ).

Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte à 2 mm d'épaisseur, en lui donnant la forme de la plaque.

Déposez la pâte sur le papier sulfurisé et recouvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé puis d'une autre plaque pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.

Enfournez et laissez cuire 30 à 35 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Sortez du four, retirez le papier sulfurisé et la plaque supérieure, laissez refroidir.

Préchauffez le four à 240 ° ( th 8 ). Saupoudrez régulièrement la pâte cuite et refroidie de sucre glace. Enfourez 3 à 4 min le temps de caraméliser le sucre.  
Attention, restez près du four et surveillez !

Montage :

Découpez 3 rectangles identiques dans le feuilletage caramélisé. A l'aide d'une poche à douille, garnissez la première couche de rondins de crème mousseline.

Déposez le 2ème rectangle et répétez l'opération. Déposez le dernier rectangle.  
A l'aide de bandes de papier, faire des motifs en saupoudrant de sucre glace. Retirez délicatement les bandes de papier.