

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.