

Millefeuille Express

Grill All-Clad XL

Ingrédients pour 14 parts :

Pour la crème pâtissière au M.O ou robot:

- 180 g de sucre
- 80 g de fécule de maïs
- 8 jaunes d'œufs
- 2 c.à.s de vanille liquide ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1000 g de lait entier
- 1 bouchon de rhum

Pour la pâte feuilletée :

- 3 pâtes feuilletées rectangulaires (herta@)
- du sucre ou sucre glace



Préparation:

Réalisez en premier la crème pâtissière pour la laisser refroidir le temps de cuire les pâtes.

Pour la crème pâtissière au micro-ondes :

Dans un bol ou pichet allant au micro ondes, pesez le sucre en poudre + la fécule de maïs + les jaunes d'œufs. Mélangez au fouet. Faites blanchir légèrement. Ajouter de la vanille liquide. Versez le lait entier et mélangez correctement au fouet. Faites cuire 2 minutes au micro ondes à 750 Watts (avec couvercle sur pichet). Mélangez au fouet. Remettez à cuire 2 minutes à 750 Watts (avec couvercle). Mélangez au fouet. Remettez cette fois-ci 2 minutes 30 à 750 Watts (avec couvercle). Ajoutez le rhum. Fouettez énergiquement au moins 1 minute. La crème a épaissi, versez dans un plat type lèchefrite (je rappelle qu'en vacances nos Flexipan® ne nous suivent pas tous alors on s'adapte). Filmez à la peau et laissez refroidir.

Pour la crème pâtissière au robot –Cook'in® (induction):

Placer le fouet sur les lames. Verser tous les ingrédients dans le bol. Cuire 13 minutes 30 - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur) PHASE DE REFROIDISSEMENT: Verser le rhum. (facultatif). Fouetter 2 minutes 30 - vitesse 3. (sans verre doseur). Lisser la crème en mixant 30 secondes - vitesse 4. (sans verre doseur)

Conseils et/ou suggestion :

Si vous aimez le glaçage traditionnel, vous pouvez le réaliser. (nous n'aimons pas alors pas de gaspillage) Placez au réfrigérateur avant de le couper en 2 x 7 = 14 parts.

NOTA BENE :

- peut être aromatisée (café, fleur d'oranger, rhum, Cointreau...)
- idéale pour mille-feuilles, choux, éclairs, religieuses, glands, etc...

Verser et étaler la crème immédiatement dans le FLEXIPAN Plat. Couvrir à la peau d'un film alimentaire et placer au frais environ 1h00. Détendre avant utilisation.

Pour la cuisson de la pâte feuilletée:

Pour le côté express je prends les pâtes du commerce. Préchauffez le grill à 240°C. (plaques de cuisson+ receveur de gras retourné sous pied pour mettre le grill à l'horizontal). Déroulez 1 pâte à la fois (laissez les 2 autres au frais). Coupez une bande d'environ 3 à 4 cm dans la longueur (pour avoir la largeur du grill). Piquez la pâte, saupoudrez de sucre ou sucre glace, étalez avec la main (à faire sur les 2 faces). Posez la pâte sur le grill préchauffé. Fermez et faites cuire jusqu'à coloration dorée, environ 3 minutes 30 à 4 minutes. (surveillez à partir de 3 minutes). Laissez refroidir sur grille. Répéter l'opération 3 fois. (Sortez les pâtes au fur et à mesure du réfrigérateur).

Pour le montage :

Sur 1 des rectangles de pâte cuite, dressez la moitié de la crème froide avec une poche ou un sac congélation. Posez 1 une 2ème pâte cuite et dressez le reste de crème. Posez la dernière pâte (décorée ou non). écorez selon envie (pas de glaçage tradi en vacances, au plus simple).