

MILLEFEUILLE (gros gâteau)

Feuilletage : recette pour 500 g de farine

Crème mousseline vanille : recette pour ½ litre de lait entier (la recette pour 250 ml de lait entier peut suffire). On peut parfumer la crème vanille (un bouchon de kirsch ou de rhum).

Eventuellement, pour décor : fondant (tout blanc ou marbré blanc et noir), ou sucre glace.

Préparation des ronds de feuilletage :

Faire trois « abaisses » rectangulaires (environ 30 x 30), les déposer sur plaque et laisser reposer. Piquer à la fourchette, sucrer légèrement au sucre semoule ou cristal, et cuire à four moyen.

A la sortie du four, après refroidissement, découper (avec un cercle à charlotte, en appuyant fortement) 3 cercles d'environ 20 à 25 cm de diamètre.

Réserver les cercles (si possible, à l'abri de l'air dans une boîte en plastique ou fer, pour ne pas qu'ils ramollissent).

Ecraser les rognures : les miettes de feuilletage obtenues serviront à « masquer » les côtés du millefeuille (pour une meilleure présentation).

Garnissage du mille feuilles (à réaliser le plus tard possible, idéalement avant de déguster le gâteau, le feuilletage n'en sera que plus friable et ce sera bien meilleur) :

Poser un cercle (côté lisse en-dessous) sur un plat ou un carton.

Garnir une poche (douille lisse de 10 ou 12) de crème mousseline.

A la poche, recouvrir (en faisant un colimaçon, du centre vers le bord, avec la poche) le cercle de feuilletage. Poser sur la crème un second cercle de feuilletage, puis remettre une seconde couche de crème à la poche, et enfin recouvrir avec le troisième cercle de feuilletage, face lisse au-dessus.

Finition :

Abricoter le cercle du dessus, et glacer au fondant blanc. Eventuellement marbrer le fondant blanc avec des rayures de fondant chocolaté (noir). On peut aussi, tout simplement, saupoudrer de sucre glace.

Pour améliorer la présentation, on peut « masquer » les bords du mille feuilles : lisser un peu de crème à la spatule sur les bords, puis recouvrir de miettes de feuilletage.
