

Mille-feuilles praliné



Je commence la semaine en vous proposant ces délicieux et très gourmands mille-feuilles. Je fais très rarement des mille-feuilles, peut-être parce que je me disais que ça prenait du temps mais au final pas tant que ça, surtout avec ma pâte feuilletée express. J'avais bien imaginé ces mille-feuilles, je voulais qu'il rappelle un peu les Paris-Brest et au final ils étaient exactement comme je voulais ! Une pâte feuilletée bien croustillante; une ganache gourmande, généreuse et le pralin apporte de croquant et encore plus de gourmandise !

Pour 4 Mille-feuilles

Ingrédients:

20g de pralin + un peu pour saupoudrer entre les couches

Sucre glace

Pour la pâte feuilletée express:

250g de farine tamisée

1 pincée de sel

15cl d'eau

160g de beurre en pommade

Pour la ganache à la pralinoise:

350g de pralinoise

175g de crème entière

Préparation:

Préparez la ganache à la pralinoise:

Coupez la pralinoise en morceaux et mettez-la dans un saladier.

Ajoutez-y la crème entière et faites fondre au four à micro-ondes environ 1min. Mélangez bien avec une spatule pour lisser la préparation et si nécessaire faites chauffer de nouveau 30sec environ au four à micro-ondes.

Entreposez toute une nuit au réfrigérateur.

Préparez la pâte feuilletée express:

Dans le bol d'un robot, mettez la farine avec le sel et l'eau, pétrissez jusqu'à obtention d'une belle boule de pâte lisse.

Mettez dans un saladier et laissez reposer 15min au réfrigérateur.

A l'aide d'un batteur électrique, battez le beurre (ou vous pouvez le mixer).

Étalez la pâte en un rectangle sur le plan de travail fariné.

Étalez 1/4 du beurre sur toute la surface. Ramenez le tiers supérieur au centre puis rabattez le tiers inférieur dessus. Vous devez obtenir trois couches superposées comme un portefeuille. Tournez la pâte d'un quart de tour et étalez la pâte de nouveau en un rectangle. Recommencez la même opération trois fois.

Filmez la pâte et laissez-la reposer entre 15 et 30min avant de vous en servir.

Préparez le montage:

Préchauffez le four à 18°C (th.6).

Abaissez la pâte en un grand rectangle. Coupez la pâte en trois rectangles de même taille.

Déposez les trois rectangles de pâte sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Sur l'un des trois rectangles saupoudrez les 20g de pralin. Passez rapidement le rouleau à pâtisserie dessus pour les faire adhérer à la pâte.

Enfournez pour environ 25min, jusqu'à ce que les pâtes soient bien dorées et légèrement gonflées.

A la sortie du four, glissez les pâtes feuilletées sur une feuille de papier sulfurisé et laissez complètement refroidir.

Pendant ce temps, à l'aide d'un batteur électrique, montez la ganache à la pralinoise jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et qu'elle soit ferme.

Versez la ganache dans une poche à douille cannelé.

Coupez chaque rectangle de pâte feuilletée en quatre rectangles de même taille. Déposez quatre petits rectangles sur un plat à servir et dressez sur chacun d'eux deux "bandes" de ganache à la pralinoise. Saupoudrez d'un peu de pralin. Déposez par-dessus un rectangle de pâte et de nouveau deux "bandes" de ganache, saupoudrez d'un peu de pralin. Finissez par déposer les rectangles de pâte feuilletée avec le pralin.

Saupoudrez sur les milles-feuilles du sucre glace. Servez aussitôt ou réservez à température ambiante.