

Mille-feuille au café



Pour aujourd'hui je vous propose une recette qui n'a jamais été sur mon blog et une première pour moi-même en cuisine ! Je vous propose mon premier mille-feuille ! C'est l'autre jour que ma mère m'a fait remarquer que je n'avais jamais fait de mille-feuille (et ô combien elle aime ça !), et c'est vrai que entre le St-Honoré, l'Opéra, le Trianon je n'ai jamais fait de mille-feuille et pourtant ce n'était pas l'envie qui m'en manquais d'en réaliser un ! Et l'occasion est venue quand nous avons eu des invités ! C'est alors que je me suis lancée dans la recette du mille-feuille et pour une première j'ai opté pour un mille-feuille au café ! Je me suis très fortement inspirée de la recette d'Amela du blog "[Les gourmandises de Amela](#)". Ce mille-feuille était tout bonnement délicieux ! Mon père et mon frère qui eux n'aiment pas ça l'ont trouvé suuper bon ! Ma mère qui, elle en raffole, vous vous doutez bien qu'elle a adoré. Moi c'était la première fois que j'en mangeais un et je l'ai trouvé aussi très très bon ! Alors maintenant à vous de vous lancez !

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte feuilletée:

250g de farine + pour le plan de travail

1c. à café de sucre + 75g

1/4 d'une c. à café de sel

123g de d'eau froide

30g de beurre fondu refroidi

180g de beurre

Pour la crème pâtissière au café:

125g de sucre

50g de Maïzena

3 jaunes d'oeufs

1 oeuf entier

3c. à soupe d'extrait de café

500ml de lait

100g de philadelphia

Pour le glaçage:

200g de fondant

2c. à soupe d'extrait de café

Pour le décor:

Copeaux de chocolat

Préparation:

Préparez la pâte feuilletée:

Faites dissoudre le sel et la c. à café de sucre dans l'eau froide. Mettez la farine dans un saladier, puis incorporez l'eau salé et sucré. Mélangez bien.

Incorporez le beurre fondu refroidi et mélangez de nouveau, travaillez la pâte jusqu'à obtention d'une boule bien lisse et homogène.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pour 30min.

Coupez les 180g de beurre en petits cubes et faites-les ramollir à température ambiante. Placez le beurre sur le plan de travail fariné, puis saupoudrez-le de farine de façon à ce qu'il ne colle pas au rouleau à pâtisserie. Tapez délicatement le beurre avec le rouleau afin que les cubes adhèrent bien.

A l'aide d'une corne à pâtisserie, formez le beurre en carré de 10cm de côté.

Étalez la pâte au rouleau en formant un carré de 18cm de côté environ. Posez le carré de beurre sur le centre de la pâte en quinconce.

Rabattez chaque coin de la pâte sur le centre du beurre. Appuyez bien pour que le beurre soit complètement recouvert. Retournez le pâton sur l'autre face avant de l'étaler pour que la pliure se retrouve dessous de façon à éviter que la pâte ne se casse en l'étalant.

Étalez le pâton délicatement en un rectangle 3 fois plus long que large (45X15cm environ).

Faites un tour double: Rabattez chaque extrémité de pâte vers le centre, puis refermez le tout en un seul pli, c'est-à-dire plier le rectangle en 4.

Enveloppez le pâton dans du film alimentaire afin d'éviter la formation d'une croûte, puis laissez-le reposer au réfrigérateur pour 30min.

Sortez le pâton du réfrigérateur, retirez le film. Étalez-le sans le sens de la longueur (la pliure se trouve toujours à droite ou à gauche afin d'étaler facilement et de bien envelopper la pâte dans chaque sens).

Répétez deux fois la même opération comme pour le premier tour double. Laissez reposer à chaque fois la pâte 30min au réfrigérateur entre chaque tour. De la même façon, il faut que le repos du dernier tour soit terminé.

Détendez la pâte à température ambiante pendant 15min.

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte feuilletée en un rectangle d'environ 30X40cm. Parez les bords et coupez dans cette pâte trois rectangles égaux de 30X13cm. Déposez-les délicatement sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé et saupoudré de la moitié des 75g de sucre. Piquez-les avec les dents d'une fourchette et saupoudrez-les du reste de sucre en poudre puis couvrez-les d'une autre feuille de papier sulfurisé et d'une grille afin que la pâte ne lève pas.

Enfournez pour 10 à 20min, les rectangles de pâte feuilletée doivent être bien dorés et caramélisés. Sortez du four et laissez refroidir.

Préparez la crème pâtissière:

Dans un saladier, mélangez le sucre avec les jaunes d'oeufs et l'oeuf entier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors la Maïzena.

Dans une casserole, versez le lait et portez à ébullition. Dès que l'ébullition se prononce versez le lait en plusieurs fois sur le mélange d'oeufs-sucre-Maïzena, en remuant avec un fouet. Transvasez le tout dans la casserole et remettez sur feu vif. Faites cuire jusqu'à ce que la crème épaississe, pendant environ 2min, sans cesser de fouetter.

Versez la crème obtenue dans un saladier et fouettez de nouveau jusqu'à ce qu'elle est refroidie. Incorporez-y le philadelphia. Vous devez obtenir une crème pâtissière bien lisse, homogène et onctueuse. Réservez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit complètement froide.

Préparez le glaçage:

Dans une casserole, faites chauffer le fondant avec quelques gouttes d'eau. Une fois qu'il a atteint 35°C, versez une louche dans un bol et réservez.

Ajoutez dans le fondant de la casserole l'extrait de café avec 1c. à soupe d'eau tiède, mélangez vivement pour rendre le tout bien homogène.

Versez le fondant au café sur un premier rectangle de pâte feuilletée et lissez bien. Faites chauffer rapidement et sur feu doux le fondant blanc dans le bol et, à l'aide d'une cuillère à café versez-le sur le glaçage au café en faisant des zigzags. Réservez de côté.

Déposez de la crème au café sur un deuxième rectangle de pâte feuilletée posé sur un plat à servir en la répartissant bien. Déposez alors délicatement un autre rectangle de pâte et recouvrez de crème au café. Déposez enfin le rectangle de pâte feuilletée glacé.

Entreposez au frais pour environ 1 à 2H.

Au moment de servir, découpez en part le mille-feuille à l'aide d'un couteau à pain et déposez sur ces dernières un copeau de chocolat.