

MILLEFEUILLE

Ingrédients

1 pâte feuilletée rectangulaire
1 bloc de fondant blanc (environ 500gr)
75 gr de chocolat noir pâtissier

Rappel Crème pâtissière

200gr de lait (20cl)
50gr de sucre
1 œuf
20gr de poudre à crème

- Préparer la crème pâtissière. Faire bouillir le lait avec le sucre. Mélanger l'œuf et la poudre. Ajouter au lait bouillant une cuillère du mélange précédent. Remuer le reste du mélange. Faire cuire en remuant jusqu'à consistance de la crème. Faire refroidir.
- Piquer toute la pâte feuilletée avec une fourchette. Puis mettre au four à 180° pendant 20min.
- Mettre le fondant dans une casserole et verser de l'eau chaude jusqu'à 1cm au-dessus. Laisser reposer. Faire fondre le chocolat.
- Préparer votre cornet à pâtisserie avec du papier sulfurisé en le faisant rouler pour obtenir un cône. Le remplir de chocolat fondu et le refermer.
- Découper la pâte en trois parties égales. Mettre la crème pâtissière entre chaque partie. Retourner la dernière plaque qui sera plus plate pour le dessus. Rectifier le tour du gâteau avec la crème pâtissière pour faire des bords plats.
- Préparer votre fondant en vidant l'eau et en le malaxant. Rajouter quelques gouttes d'eau pour le rendre un peu plus malléable. Il faut qu'il soit assez mou pour pouvoir l'étaler mais pas de trop.
- Mettre rapidement le fondant sur le dessus du millefeuille avec la raclette à glaçage. Faire des allers-retours espacés d'1 cm avec le cornet à chocolat dans le sens de la longueur. Prendre le couteau et tracer des lignes à 45° en partant du haut vers le bas puis entre ces lignes du bas vers le haut.