



MILLEFEUILLE AUX FRAMBOISE

pour 6 personnes :

pâte feuilletée :

Mixer la farine, le sel, l'eau, le vinaigre d'alcool et les 50g de beurre ramolli jusqu'à l'obtention d'une boule. Filmer et entreposer au réfrigérateur 1h00. Etaler en tapant à l'aide d'un rouleau à pâtisserie le beurre. Etaler la pâte en rectangle. Poser sur la moitié de la pâte le beurre. Rabattre l'autre moitié dessus. Fermer en appuyant les bords. Etaler au rouleau de 3X la taille de la pâte initiale. Plier en 3. Tourner d'1/4 de tour. Etaler encore une fois de 3X la taille. La plier en 3. Filmer. Entreposer au réfrigérateur pour 1/2h00 minimum. Répéter l'opération 2X.

Etaler la pâte de la taille d'une plaque à pâtisserie. Mouiller un papier sulfurisé, le poser sur la plaque et coucher la pâte dessus. Entreposer au réfrigérateur 1h00 à 2h00.

Préchauffer le four à 230° (th. 8). Saupoudrer de sucre semoule la pâte étalée. La glisser au four en baissant le four à 180° (th.6). Cuire la pâte 22 minutes en tout en sachant qu'au bout de 8 minutes couvrir d'une grille ou d'une autre plaque à pâtisserie. Cuire encore 8 minutes. Retirer la plaque, ôter la grille ou l'autre plaque. Couvrir d'un papier sulfurisé, puis d'une autre plaque côté cuisson sur le papier. Retourner le tout d'un coup. Retirer la 1ère plaque et la feuille de papier sulfurisé qui a servi à la 1ère cuisson. Poudrer la pâte uniformément de sucre glace. Ré-enfourner à 250° pour 8 minutes. Retirer du four. Laisser refroidir sur grille.

crème pâtissière:

1/2 de litre de lait frais entier - 6 jaunes d'oeufs - 50g beurre - 2s gousse de vanille - 45g maïzena - 125g sucre semoule –

Mettre dans une casserole Inox la maïzena avec la moitié du sucre. Verser le lait en tournant avec un fouet. Fendre les gousses de vanille et gratter l'intérieur à l'aide d'un petit couteau. Mettre graines et gousses dans la casserole et porter à ébullition en fouettant. Dans une 2ème casserole, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre restant pendant 3 minutes. Y verser en mince filet le contenu de la 1ère casserole. Fouetter et porter à ébullition. Retirer du feu. Ôter les gousses de vanille. Laisser refroidir jusqu'à 50°, ajouter le beurre en fouettant.

autres :

350g crème pâtissière - 375g crème fraîche liquide très froide - 1 càc sucre semoule - 5 gavottes écrasées - 1 barquette de 250g de framboises –

Fouetter la crème en chantilly ferme. Ajouter le sucre. Mélanger délicatement. Dans un cul de poule, verser la crème pâtissière. Ajouter la chantilly en la soulevant délicatement. Recouvrir le plan de travail d'un torchon : poser la pâte feuilletée caramélisée dessus. Découper en 2. Poser un des rectangles sur le plan de travail côté caramélisé brillant vers le haut. A l'aide d'une spatule étaler la moitié de la crème. Enfoncer les framboises dans la crème (en garder 3 pour la déco). Etaler le reste de crème sur les framboises. Poser le 2ème rectangle. Entourer le gâteau avec les gavottes écrasées. Saupoudrer de sucre glace le gâteau. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.



MILLEFEUILLE AUX FRAMBOISE

pour 6 personnes :

pâte feuilletée :

Mixer la farine, le sel, l'eau, le vinaigre d'alcool et les 50g de beurre ramolli jusqu'à l'obtention d'une boule. Filmer et entreposer au réfrigérateur 1h00. Etaler en tapant à l'aide d'un rouleau à pâtisserie le beurre. Etaler la pâte en rectangle. Poser sur la moitié de la pâte le beurre. Rabattre l'autre moitié dessus. Fermer en appuyant les bords. Etaler au rouleau de 3X la taille de la pâte initiale. Plier en 3. Tourner d'1/4 de tour. Etaler encore une fois de 3X la taille. La plier en 3. Filmer. Entreposer au réfrigérateur pour 1/2h00 minimum. Répéter l'opération 2X.

Etaler la pâte de la taille d'une plaque à pâtisserie. Mouiller un papier sulfurisé, le poser sur la plaque et coucher la pâte dessus. Entreposer au réfrigérateur 1h00 à 2h00.

Préchauffer le four à 230° (th. 8). Saupoudrer de sucre semoule la pâte étalée. La glisser au four en baissant le four à 180° (th.6). Cuire la pâte 22 minutes en tout en sachant qu'au bout de 8 minutes couvrir d'une grille ou d'une autre plaque à pâtisserie. Cuire encore 8 minutes. Retirer la plaque, ôter la grille ou l'autre plaque. Couvrir d'un papier sulfurisé, puis d'une autre plaque côté cuisson sur le papier. Retourner le tout d'un coup. Retirer la 1ère plaque et la feuille de papier sulfurisé qui a servi à la 1ère cuisson. Poudrer la pâte uniformément de sucre glace. Ré-enfourner à 250° pour 8 minutes. Retirer du four. Laisser refroidir sur grille.

crème pâtissière:

1/2 de litre de lait frais entier - 6 jaunes d'oeufs - 50g beurre - 2s gousse de vanille - 45g maïzena - 125g sucre semoule –

Mettre dans une casserole Inox la maïzena avec la moitié du sucre. Verser le lait en tournant avec un fouet. Fendre les gousses de vanille et gratter l'intérieur à l'aide d'un petit couteau. Mettre graines et gousses dans la casserole et porter à ébullition en fouettant. Dans une 2ème casserole, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre restant pendant 3 minutes. Y verser en mince filet le contenu de la 1ère casserole. Fouetter et porter à ébullition. Retirer du feu. Ôter les gousses de vanille. Laisser refroidir jusqu'à 50°, ajouter le beurre en fouettant.

autres :

350g crème pâtissière - 375g crème fraîche liquide très froide - 1 càc sucre semoule - 5 gavottes écrasées - 1 barquette de 250g de framboises –

Fouetter la crème en chantilly ferme. Ajouter le sucre. Mélanger délicatement. Dans un cul de poule, verser la crème pâtissière. Ajouter la chantilly en la soulevant délicatement. Recouvrir le plan de travail d'un torchon : poser la pâte feuilletée caramélisée dessus. Découper en 2. Poser un des rectangles sur le plan de travail côté caramélisé brillant vers le haut. A l'aide d'une spatule étaler la moitié de la crème. Enfoncer les framboises dans la crème (en garder 3 pour la déco). Etaler le reste de crème sur les framboises. Poser le 2ème rectangle. Entourer le gâteau avec les gavottes écrasées. Saupoudrer de sucre glace le gâteau. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.