



TRISTAN ROUSSELOT

## MILLEFEUILLE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

### Ingrédients

#### FEUILLETAGE INVERSÉ

94 g Farine T65  
250 g Beurre de tourage  
229 g Farine T65  
66 g Beurre doux  
10 g Sel  
98 g Eau  
3 g Vinaigre blanc

#### DÉCOR

150 g Sucre  
50 g Sucre roux

#### CRÈME PÂTISSIÈRE - CAVIANI

240 g Lait entier, UHT  
48 g Sucre

#### 1 g Caviani - Prova Gourmet

19 g Jaune d'œuf  
48 g Œuf Entier  
19 g Amidon de maïs  
24 g Beurre doux

#### CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE

382 g Crème pâtissière - Caviani  
191 g Crème liquide 35% M.G.  
27 g Masse gélatine

### Préparation

#### FEUILLETAGE INVERSÉ

Dans la cuve d'un batteur munie d'une palette, mélanger la farine T65 et le beurre de tourage coupé en petits cubes. Lorsque le mélange est homogène, débarrasser sur plaque et filmer. Réserver une nuit au réfrigérateur. Dans une cuve munie d'une palette, sabler le deuxième poids de farine T65 avec le beurre coupé en petits cubes et le sel. Ajouter ensuite l'eau et le vinaigre blanc. Quand le mélange est homogène, étaler sur plaque et réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, réaliser 3 tours doubles en laissant reposer 3 h entre chaque tour. Laisser reposer le pâton une nuit. Étaler la pâte à 2 mm et détendre les abaisses. Laisser reposer une heure au réfrigérateur puis détailler des rectangles de 3,5 cm par 14 cm. Mettre sur plaque avec une toile de cuisson et une grille par-dessus avec des cales de 1,5 cm de hauteur. Cuire 40 min à 170 °C four ventilé.

#### DÉCOR

Réaliser un caramel avec le sucre puis couler sur feuille et laisser refroidir, mixer pour en faire une poudre. Parsemer le rectangle de feuilletage de sucre roux pour recouvrir d'une fine couche de poudre de caramel à l'aide d'un petit tamis. Passer 1 min à 170 °C pour faire fondre le caramel. Refroidir.

#### CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE

Faire chauffer le lait. Dans un bol, fouetter le sucre semoule, les jaunes d'œufs, les œufs entiers et Caviani puis ajouter l'amidon de maïs. Verser le lait chaud et remettre à cuire en casserole, cuire au bouillon 3 min et hors du feu ajouter le beurre coupé en cubes. Refroidir rapidement avant utilisation.

#### CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE

Lisser la crème pâtissière Caviani. Faire fondre la masse gélatine et mélanger avec une partie de la crème pâtissière, puis mélanger au reste de la crème pâtissière. Monter la crème liquide à la texture ferme et mélanger l'ensemble. Mettre en poche munie d'une douille de 22. Pocher immédiatement sur un rectangle de feuilletage puis déposer le deuxième rectangle de feuilletage sur le dessus.

### Les produits associés à cette recette



CAVIANI  
Coeur de gousse