

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

MILLEFEUILLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Pour 12 millefeuilles

Ingrédients

Feuilletage inversé
300 g beurre sec en cubes
390 g farine (type 55)
130 g eau (environ)
12 g sel
75 g beurre pommade

Crème pâtissière
750 g lait entier
2 gousses de vanille Bourbon Madagascar
165 g sucre semoule
150 g jaunes d'œufs
60 g poudre à crème
45 g beurre

Crème légère vanille
1 kg crème pâtissière
70 g masse gélatine
(10 g gélatine poudre
200 bloom et 60 g eau)
300 g crème fouettée

Préparation

Feuilletage inversé
Malaxer le beurre sec en cubes et les 130 g de farine, étaler sur une plaque et mettre au réfrigérateur à 5°C, pendant environ 1 heure. Réaliser une détrempe au batteur à l'aide du crochet avec les 260 g de farine, l'eau, le sel et le beurre pommade et laisser reposer au réfrigérateur à 5°C pendant 1 heure environ. Etaler séparément au laminoir la détrempe et le beurre mélangé avec la farine à environ 2 cm d'épaisseur et à la même taille. Poser la détrempe sur le beurre et farine et plier en 3 (tour simple). Allonger de nouveau au laminoir et donner un tour simple (plier en 3), repos 1 heure au réfrigérateur. Allonger au laminoir, donner un tour double (tour portefeuille), repos 1 heure au réfrigérateur. Donner un tour simple (plier en 3). Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Stocker le pâton à 4°C, au réfrigérateur dans un film plastique. Avant utilisation, donner un tour double (tour portefeuille). Laisser reposer 15 min avant le détaillage. Au total 6 tours seront donnés (Un tour double compte pour 1 1⁄2). Etaler le feuilletage inversé à 2.5 mm d'épaisseur, étaler sur une plaque 60 cm par 40 cm avec une feuille de papier en dessous et laisser reposer environ 30 min au réfrigérateur. Rentrer la plaque au four ventilé à 170°C, puis après quelques minutes placer au-dessus une feuille de « Silpat » puis une grille. Cuire en totalité environ 35 à 40 min. Sortir du four, ôter la grille et la feuille de « Silpat ». Saupoudrer au tamis du sucre glace bien régulier et replacer au four à 220°C pour fondre le sucre et réaliser un beau caramélisage. Conserver dans un endroit sec avant la garniture.

Crème pâtissière
Dans un bassin inox, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème, détendre avec le lait bouillant infusé avec les gousses de vanille fendues et grattées, puis cuire le tout sur le feu à l'ébullition pendant 2 min. Hors du feu ajouter le beurre. Refroidir le tout au réfrigérateur. Réserver pour la crème légère vanille.

Crème légère vanille
Bien lisser la crème pâtissière, puis ajouter la masse gélatine fondue et enfin la crème fouettée. Réserver pour la garniture.

Montage et finition
Reprendre la plaque du millefeuille cuite et caramélisée, la couper en trois dans le sens de la longueur. Garnir à la poche à douille numéro 10, environ 680 g de crème légère vanille sur la première bande. Placer une deuxième bande de feuilletage et renouveler l'opération avec la crème légère vanille. Terminer par la dernière bande de feuilletage.
Placer le tout au réfrigérateur et attendre la prise de la crème.
Couper 12 millefeuilles d'environ 4,5 cm de large.
Saupoudrer délicatement un peu de codineige sur le dessus pour la décoration.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com