



MILLE-FEUILLE

pour 12 gâteaux individuels :

- 2 plaques de pâte feuilletée caramélisée (recette p. 31)
- 750 g de crème pâtissière (recette p. 126)
- 1,5 dl de crème liquide très froide
- 2 cuillerées à café de sucre semoule
- 10 « Gavottes » (crêpes dentelles croustillantes)
- sucre glace

DANS un bol, brisez les Gavottes entre vos doigts pour obtenir de petites miettes. Fouettez la crème liquide, jusqu'à ce qu'elle soit ferme ; ajoutez-y le sucre ; mettez la crème pâtissière dans une terrine ; ajoutez-y la chantilly, en la soulevant délicatement : la crème à mille-feuille est prête.

Recouvrez le plan de travail d'un linge ; posez la pâte feuilletée caramélisée (une plaque à la fois) dessus. Découpez dans chaque plaque 3 rectangles de 10 x 24 cm. Posez un rectangle de pâte sur le plan de travail, côté caramélisé brillant vers le haut ; à l'aide d'une spatule, couvrez-le d'un quart de crème à mille-feuille, posez un rectangle de pâte dessus, dans le même sens, puis couvrez-le d'un quart de crème et terminez par un rectangle de pâte. Entourez le gâteau de miettes de Gavottes qui adhèrent très facilement à la crème et poudrez sa surface de sucre glace puis découpez dans ce grand gâteau et, dans le sens de la largeur, six petits gâteaux de 4 cm de large.

Réalisez de la même manière un second grand gâteau pour en obtenir 12 petits.

En saison, confectionnez des mille-feuilles aux fruits rouges composés d'une seule couche de crème – piquée de nombreux fruits rouges assortis ou seulement de fraises, de framboises ou de fraises des bois – entre deux couches de pâte feuilletée caramélisée...