MILLEFEUILLE À LA TANAISIE 💥 CUISINE SAUVAGE



Ingrédients pour 30 pièces

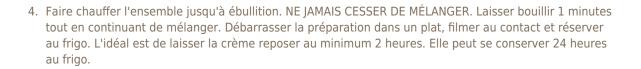
Ingrédient	Quantité
carrés de pâte feuilletée	500 gr
Lait entier	600 gr
jaunes oeufs	120 gr
sucre	75 gr
Fécule de pomme de terre	50 gr
Tanaisie	10 petites feuilles

Préparation

1.	Faire chauffer le lait. Infuser les feuilles de tanaisie à couvert pendant 5 minutes. Goûter. Filtrer si
	l'infusion est suffisante. Si non, laisser infuser quelques minutes supplémentaires avant de filtrer.
	Remettre à chauffer.

2.	Blanchir les i	aunes d'œufs a	avec le sucre	semoule.	Aiouter	ensuite la	fécule de	maïs tamisée.

. Verser l'infusion filtrée sur l	es jaunes	d'œufs.	Mélange	er
-----------------------------------	-----------	---------	---------	----



Cuisson de la pâte feuilletée et montage

1. Pendant que la crème repose, préparer des petits rectangles de pâte feuilletée.

۷.	plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson. Recouvrir de papier cuisson et d'une deuxième plaque de pâtisserie. Cuire dans un four préchauffé à 180°C, pendant 10 minutes. Enlever ensuite la plaque supérieure et le papier cuisson. Saupoudrer de sucre et remettre au four le temps que ça caramélise (plus ou 5 minutes). Défourner et réserver. Laisser refroidir complètement.
3.	Une fois la crème prise et refroidie, la détendre avec un fouet puis la mettre dans une poche à douille munie d'une douille de votre choix.
4.	Garnir les rectangles de pâte feuilletée et les superposer de façon à avoir 3 couches de pâtes et 2 couches de crème pâtissière. Décorer éventuellement avec du sucre impalpable et une petite feuille de tanaisie.