

## Ingrédients pour 30 pièces

| Ingrédient                | Quantité            |
|---------------------------|---------------------|
| carrés de pâte feuilletée | 500 gr              |
| Lait entier               | 600 gr              |
| jaunes oeufs              | 120 gr              |
| sucré                     | 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 jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter ensuite la fécule de maïs tamisée.  

---

---
3. Verser l'infusion filtrée sur les jaunes d'œufs. Mélanger.  

---

---
4. Faire chauffer l'ensemble jusqu'à ébullition. NE JAMAIS CESSER DE MÉLANGER. Laisser bouillir 1 minutes tout en continuant de mélanger. Débarrasser la préparation dans un plat, filmer au contact et réserver au frigo. L'idéal est de laisser la crème reposer au minimum 2 heures. Elle peut se conserver 24 heures au frigo.  

---

---

## Cuisson de la pâte feuilletée et montage

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

---

2. Découper des rectangles (compter 3 rectangles par mille-feuille). Mettre les pièces de pâtes sur une 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 tanaïs.
-