

MILLEFEUILLE D'ASPÉRULE ODORANTE



Ingrédients pour 20 petits millefeuilles.

Ingrédient	Quantité
pâte feuilletée	500 gr
Lait entier	800 gr
Crème	400 gr
Jaunes d'oeufs	240 gr
Sucre S2	300 gr
Fécule de maïs	90 gr
Aspérule odorante	30 brins

Préparation

1. Trier et laver les brins d'aspérule odorante.

2. Faire chauffer le lait et la crème. Infuser les brins d'aspérule odorante à couvert pendant 20 minutes. Vérifier le goût. Infuser davantage si nécessaire. Filtrer et remettre l'infusion à chauffer.

3. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule. Ajouter ensuite la fécule de maïs.

4. Verser l'infusion sur les jaunes d'oeufs. Mélanger.

5. Faire chauffer l'ensemble jusqu'à ébullition. Ne jamais cesser de mélanger. Laisser bouillir 1 minute. Débarrasser la préparation dans un plat, filmer au contact et réserver au frigo. Laisser refroidir.

6. Pendant que la crème repose, préparer des rectangles de pâte feuilletée : 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.

7. Une fois la crème refroidie, la détendre avec un fouet puis la mettre dans une poche à douille munie d'une douille de votre choix.
-
-

8. 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 fleur ou feuille d'aspérule odorante.
-
-