
Recette mille feuilles facile

Par hanane.com



ou



voici ma recette du mille-feuilles, en parts individuels, ce gâteau est particulièrement facile à réaliser..

2 pâtes feuilletées (faite maison ou achetée dans le commerce)

la crème pâtissière:

500 ml de lait

3 jaunes d'oeufs

4 càs de maizena

80g de sucre

un sachet de sucre vanille (ou une gousse de vanille)

pour décorer:

du [fondant blanc en vente \(ici clic\)](#)

50g environ de chocolat noir fondu

abaisser la pâte feuilletée, la poser sur 2 plaques recouvertes de papier de cuisson

piquer la à la fourchette et enfourner la à 180°C pendant une vingtaine de minutes (après 10 min de cuisson j'ai mis une grille sur la pâte pour éviter qu'elle soit trop gonflée)

Pendant ce temps là préparer la crème patissière:

faire chauffer 400 ml de lait avec 40g de sucre et le sucre vanille

delayer la maizena dans le reste du lait froid ajouter le sucre et les jaunes d'oeufs fouettés, mélanger

verser le lait chaud petit à petit sur la préparation et remettre tout sur feux doux en remuant jusqu'à épaississement
retirer du feu et laisser refroidir
lorsque la pâte feuilletée est cuite, la découper en 12 rectangles (ou ronds, ou autre forme..)
garnir 4 rectangles de crème pâtissière (refroidie), disposer sur chaque rectangle de pâte feuilleté, étaler une deuxième couche de crème et disposer les 4 dernier rectangle de pate par dessus



on obtient 4 parts individuels de mille-feuilles
maintenant il ne reste plus qu'à les décorer: faire tiédir le fondant blanc puis l'étaler sur chaque mille-feuilles, décorer aussitôt avec le chocolat fondu: (on met le chocolat fondu dans un cornet de papier sulfurisé, ou dans un sac de congélation puis on trace des lignes parallèles (pour les gâteaux sous forme rectangulaire) ou une spirale (pour les gateaux ronds) enfin passer la pointe d'un couteau pour décorer et placer les mille-feuilles au frais jusqu'au moment de servir.