

## *Le mille feuilles*



*Pour un mille feuilles de 6 à 8 personnes*

### ***La pâte feuilletée***

*250g farine  
125g eau  
5g sel  
200g beurre tourrage*

*Mélanger la détrempe puis laisser reposer au réfrigérateur.  
Travailler le beurre afin de commencer le tourrage, réaliser un total de 5 tours.  
(1 tour simple : 1 tour/ 1 tour double : 1,5 tour)*

### ***La crème diplomate***

*500g lait entier  
100g sucre  
50g poudre à crème  
125g jaunes d'œufs  
50g beurre  
25g beurre de cacao  
10g gélatine poudre  
250g crème montée*

*Faire bouillir le lait.  
Mélanger le sucre, la poudre à crème et les jaunes.  
Cuire la crème pâtissière, ajouter le beurre et le beurre de cacao, réserver sur plaque au froid.  
Fondre la gélatine gonflée avec un peu de crème, mélanger au reste de crème lissée.  
Ajouter la crème montée, dresser directement.*

### Montage :

Abaisser votre pâton à environ 30cm de large et 60cm de long et d'une épaisseur de 5mm.

Disposer la pâte sur une plaque avec une grille afin d'éviter un trop gros développement.

Cuire à 175°C pendant 30 minutes environ.

Détailler trois bandes de la même taille.

Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille unie de manière régulière la crème sur deux des trois bandes.

Assembler les deux premières bandes., glacer la troisième.

Travailler les glaçages (blanc et noir) à **37°C**, vérifier sa bonne texture.

Préparer un cornet de glaçage noir, glacer la troisième bande avec le glaçage blanc, réaliser trois droites parallèles avec le glaçage noir, tirer celui-ci avec le couteau afin de réaliser le décor de votre mille feuille.

Ébarber sur les cotés si besoin, déposer votre troisième bande au sommet de votre mille feuille.