

LE MILLE-FEUILLE AUX FRAISES ET AUX PISTACHES

Ingredients (Pour 4 personnes)

1 pâte feuilletée rectangulaire Sucre en poudre

Crème pâtissière à la pistache 250 g de lait entier 1/2 gousse de vanille 3 jaunes d'oeufs 50 g de sucre blanc 20 g de maïzena 20 g de pâte de pistache ou poudre de pistache Quelques gouttes de colorant naturel vert

Fraises 500 g de fraises 1 c. à s. de sucre

Preparation:

Pour la crème pâtissière

- 1. Dans une casserole sur feu moyen, verser 250 g de lait entier et la ½ gousse de vanille. Amener à ébullition.
- 2. Dans un bol, disposer les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre. Mélanger immédiatement à la maryse. Ajouter la maïzena, puis mélanger à nouveau.
- 3. Verser le lait bien chaud sur le mélange jaune-sucre-maïzena et mélanger.
- 4. Transférer le tout dans une casserole propre à travers une fine passoire pour éliminer les petites impuretés dues au mélange avec le lait chaud.
- 5. Poser la casserole sur feu doux, et faire épaissir en fouettant doucement et sans arrêt environ 7 à 8 minutes.
- 6. Dès que la crème atteint la bonne consistance, retirer du feu et incorporer 10 g de pâte ou de poudre de pistache en fouettant énergiquement. Ajouter éventuellement un peu de colorant vert si souhaité.
- 7. Pour refroidir plus rapidement la crème, la verser sur du film étirable posé sur une plaque à pâtisserie.
- 8. Étaler en une couche de 1/2 cm environ. Replier le film dessus pour protéger la crème de l'air, et mettre la plaque au frigo ou au congélateur.
- 9. Une fois la crème refroidie, la fouetter énergiquement. Ajouter éventuellement 2 cuillères à soupe de crème, pour la détendre avant utilisation.

Pour la pâte feuilletée

- 1. Étaler la pâte feuilletée, puis la percer de petits trous avec une fourchette pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson. Saupoudrer de sucre.
- 2. Découper 12 cercles de pâte à l'aide d'un emporte-pièce.
- 3. Enfourner 15 minutes environ à 180°C. Surveiller la coloration. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Pour les fraises

- 1. Confectionner un coulis en mixant 125 g de fraises avec 1 c. à s. de sucre. Réserver au frigo.
- 2. Garder 4 fraises pour la décoration. Tailler les autres fraises en brunoise et les conserver dans un bol au frigo.

Pour le montage

- 1. Déposer une pointe de crème pâtissière au fond de chaque assiette, puis placer dessus un premier élément de feuilletage.
- 2. À l'aide d'une poche à douille, déposer une couche de crème pâtissière sur le feuilletage.
- 3. Ajouter une cuillère à soupe de brunoise de fraise. Répéter l'opération avec un autre élément de feuilletage, de la crème et des fraises. Terminer le montage par un dernier élément de feuilletage.
- 4. Saupoudrer de sucre glace.
- 5. Déposer une demi-fraise au centre du mille-feuille pour la décoration.
- 6. Accompagner d'un shot de coulis de fraise.