**Mille-feuille de Papy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mille-feuille  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [Recette difficile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-difficile/)  |  |

 |
| **Pour 6 personnes :**  3 pâtes feuilletées  [Crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme-patissiere/) :  500 ml de [lait](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-lait/)  50 g de [farine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-farine/)  125 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/)  3 jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf/%22%20%5Ct%20%22_blank)  2 feuilles de gélatine  parfum au choix : rhum, kirsch...  Glaçage :  1 blanc d'œuf  100 à 150 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) glace  extrait de [café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/236/cafe/) ou chicorée liquide  |
| **Préparation :** 35 mn **Cuisson :** 20 mn **Repos :** 0 mn  |
|  |

 |

 |
| * **Préparation**
 |
| **1**[Abaisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/3/abaisser.shtml) la première pâte feuilletée sur environ 3 mm. La [piquer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/97/piquer.shtml) avec une fourchette. La disposer entre deux plaques à pâtisserie. Enfourner pendant 20 minutes thermostat à 180°C (thermostat 6). Effectuer la même opération pour les deux autres pâtes. **2**Préparer la [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme-patissiere.shtml) : fendre la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) en deux. Mettre le [lait](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-lait/) à bouillir avec la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). Pendant ce temps, mélanger dans un saladier les jaunes œufs (garder le blanc d’un œuf pour le glaçage), le [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) et la farine. Lorsque le [lait](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-lait/) est à ébullition, le verser immédiatement dans le saladier. Mélanger et remettre à cuire dans la casserole pendant quelques minutes afin que le mélange épaississe. Laisser refroidir la crème. Quand celle est bien froide, ajouter le [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) ramolli et le parfum au choix, bien mélanger. Dans une jatte d'eau, laisser ramollir la gélatine puis la faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) pendant 20 secondes au [micro-ondes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-micro-ondes/) et ajouter à la [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme-patissiere.shtml). Mettre au frais. **3**Montage : prendre une première plaque de pâte feuilletée et étaler la [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme-patissiere/) régulièrement avec une spatule métallique. Positionner une seconde plaque de pâte feuilletée sur le dessus et étaler une seconde couche de [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme-patissiere/) et enfin disposer la dernière plaque de pâte feuilletée. **4**Glaçage : mélanger au blanc d’œuf le [sucre glace](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre-glace/) jusqu’à consistance assez épaisse. Prélever deux cuillères à soupe de ce glaçage et ajouter l’extrait de [café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/236/cafe/) ou de la chicorée liquide afin d'obtenir un deuxième glaçage couleur [marron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-marron/) foncé. Étaler uniformément le glaçage blanc sur l’ensemble du mille-feuille. A l'aide de papier sulfurisé, former un cône dont l'orifice soit assez petit. Remplir ce cône du glaçage foncé et effectuer des lignes horizontales et parallèles, espacées de 3 cm. Avec la pointe d’un couteau, rayer la surface dans le sens vertical afin d’effectuer un marbrage. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.  |