

Millefeuille croustillant aux fraises et à la pistache

PRÉPARATION 15 min ■ **CUISSON** 10 + 20 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 30 min ■ **NIVEAU** difficile

POUR 6 PERSONNES

- 300 g de pâte feuilletée
- 300 g de fraises
- 50 g de pistaches hachées
- 100 g de sucre semoule
- 30 g de sucre glace
- 50 g de farine
- ½ l de lait
- 3 œufs
- 15 cl de crème liquide entière très froide

MATÉRIEL Alfapac

- Papier cuisson
- Film étirable

Préchauffer le four à 210 °C (th.7).

Porter le lait à ébullition avec les pistaches hachées. Filtrer et porter à nouveau à ébullition. Blanchir les œufs avec le sucre en fouettant énergiquement. Ajouter la farine, puis le lait chaud à la pistache. Verser le tout dans la casserole. Porter à ébullition, puis faire cuire pendant 3 minutes en remuant constamment avec un fouet. Verser cette crème pâtissière dans un bol, couvrir de film étirable et réserver au frais.

Étaler la pâte feuilletée et la couper en dix-huit rectangles égaux. Les poser sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier cuisson. Recouvrir d'une autre feuille de papier cuisson, puis enfourner en plaçant une autre plaque juste au-dessus. Faire cuire pendant 20 minutes à 210 °C (th.7). Enlever la plaque et la feuille de papier cuisson supérieure et saupoudrer de sucre glace. Terminer la cuisson sous le grill du four afin de caraméliser le sucre.

Fouetter la crème liquide en chantilly, puis l'incorporer délicatement à la crème pâtissière froide. Verser la crème dans une poche à douille et réserver.

Laver, équeuter et couper les fraises en deux dans la longueur. Napper de crème six rectangles de pâte. Ranger les morceaux de fraises autour de la crème. Couvrir d'un rectangle de pâte et renouveler l'opération avec la crème et les fraises. Recouvrir délicatement d'un troisième rectangle de pâte et le saupoudrer de sucre glace au travers d'une petite passoire. Servir les millefeuilles avec le reste des fraises.



Le plus du Chef

Pour gagner du temps, préparez la crème pâtissière la veille. Vous pouvez également remplacer les pistaches hachées par de la crème de pistaches.

