

## La pâte feuilletée

La détrempe : 650 gr de farine T45 , 12 gr de sel fin, 35 gr de beurre et 325 gr d'eau froide.

Mélanger tous les ingrédients et faire une pâte qui aura la même consistance que le beurre de feuilletage.

Préférer une margarine spéciale de type Orion, Pax ou demander votre boulanger . Laisser reposer 15 minutes pour détendre la pâte. Enchasser 500 gr de « beurre » spécial feuilletage. Tourrer en « portefeuille » selon un mode de pliage de 3X 2 tours successivement en respectant un temps de repos entre chaque série de 2 tours. Après les deux derniers tours réserver au froid jusqu'à utilisation de la pâte.

Cette pâte de base permet la réalisation de nombreuses pâtisseries sucrées ou salées. Elle est également idéale pour servir de support à vos tartes ou quiches . La pâte feuilletée se conserve quelques jours seulement au réfrigérateur mais se congèle parfaitement crue . En dépannage elle permet de confectionner des apéritifs salés ou des palmiers sucrés rapidement.



Mille feuille traditionnel ( à la crème pâtissière vanille ) 8 pers

Découper 3 disques de pâte à 24 cm de diamètre. Piquer à la fourchette les disques de pâte et parsemer de sucre fin. Cuire à 210°C pendant quelques minutes. Laisser refroidir avant de garnir de crème pâtissière vanille ( 1L de lait, 200 gr de sucre fin 100 gr de poudre à crème, 2 œufs , 1 gousse de vanille) .

Glacer au fondant blanc et décorer au cornet chocolat noir.

Mille feuille fraises ( à la crème bavaroise ) ½ crème pâtissière et ½ crème chantilly. Prévoir 2 disques de pâte feuilletée et un disque de biscuit roulade. Garnir de crème et surmonter de fraises lavées et coupées en deux ou quatre selon la taille des fruits . Napper de gelée de fraises ou abricot.

Mille feuille Viennois( à la crème bavaroise aromatisée Kirsch)

Préparer deux disques de pâte feuilletée et un disque de biscuit roulade. Garnir de crème et décorer avec du sucre glace.

Les petits plus... imbiber le biscuit d'un sirop à 30° . Choisir des fraises de taille moyenne pour un dessert plus fin. Utiliser un mélange de fruits pour varier les possibilités en veillant à laisser un bord sur le gâteau pour finir d'un décor de crème chantilly.

Conseils dégustation : déguster le mille feuille à l'aide d'une fourchette. Poser sur la tranche le mille feuille traditionnel, et viennois pour mieux l'apprécier.

