MILLE-FEUILLE NOISETTE PRALIN SANS GLUTEN

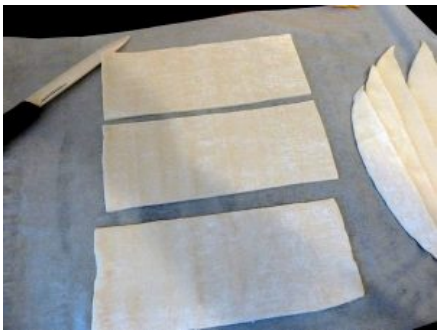
Une pâtisserie facile à faire simplement chez soi avec une pâte feuilletée toute prête et sans gluten. La crème est à base de lait d'amandes et de noisettes et l'enrobage agrémenté de pralin.

PÂTE FEUILLETEE
1 rouleau ou bloc pâte feuilletée
CRÈME PÂTISSIÈRE
200 ml lait d'amandes/noisettes
2 jaunes d'oeufs
30 gr sucre de coco
15 gr maïzéna
1 càc vanille liquide

GLAÇAGE
30 gr sucre glace
1 càs lait d'amandes/noisettes
4 càs pralin

20 minutes
20 (15+5) minutes
5 petits millefeuilles

1. Si la pâte feuilletée est présentée en rouleau, découper les bords pour obtenir le plus grand carré possible. Utiliser les chutes pour des petites viennoiseries. Si la pâte est en bloc, l'abaisser pour obtenir la même forme



2. Diviser le carré en 3 rectangles identiques

3. Cuire à 190°C pendant 15 minutes

4. Sortir du four pour éponger l'excédent de matières grasses qui suintent à chaud sous la pâte, en déposant entre 2 feuilles de papier essuie-tout. Si la pâte est un peu gonflée par endroits, déposer un plat lourd par dessus qui l'aplatira à chaud

5. Pendant que la pâte refroidit, préparer la crème en chauffant à feu doux le lait d'amandes-noisettes mais il ne doit pas bouillir

6. Dans un récipient, remuer vivement les jaunes d'œufs et le sucre pour donner une crème éclaircie

7. Ajouter à la crème obtenue, la maïzena. Bien mélanger progressivement au fouet, pour obtenir une crème un peu plus épaisse mais lisse

8. Ajouter le lait chaud mais pas bouillant, petit à petit tout en mélangeant au fouet

9. Ajouter la vanille et finir de bien mélanger

10. Verser à nouveau ce liquide dans la casserole et chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que des bulles remontent, signe que la crème épaissie est cuite (moins de 5 minutes à feu moyen)

11. Verser cette crème épaisse dans un saladier froid (placé au préalable au congélateur par exemple)

12. Recouvrir la crème qui doit être au contact du film pour ne pas laisser d'air, puis placer quelques minutes au réfrigérateur (ou moins longtemps au congélateur) afin qu'elle refroidisse rapidement

13. Dès que la crème est refroidie, retirer le film de surface et la détendre en la battant au fouet pour la rendre onctueuse

14. Déposer la crème sur la première plaque de pâte feuilletée refroidie et l'étaler régulièrement

15. Déposer la seconde plaque de pâte et appuyer un peu pour bien répartir la crème

16. Déposer la seconde couche de crème comme précédemment

17. Déposer la troisième et dernière plaque de pâte et racler les débordements de crème tout autour avec une spatule

18. Préparer le glaçage : verser le sucre glace dans un ramequin

19. Ajouter une cuillère à soupe de lait végétal

20. Bien remuer pour obtenir une crème onctueuse. Si elle est trop sèche rajouter un peu de lait (1 cuillère à café) ou si elle est trop liquide (ajouter du sucre de glace)

21. Verser cette crème fluide mais pas liquide sur la surface et finir d'étaler à la spatule

22. Saupoudrer la surface avec du pralin comme pour les côtés en s'aidant à la cuillère, , puis déposer le gâteau sur un papier cuisson propre

23. Le mille-feuille est terminé. Laisser reposer au réfrigérateur de préférence (le glaçage et la crème vont se raffermir)

24. Découpage en parts individuelles : utiliser les bords de papier pour maintenir proprement le millefeuille. Découper de préférence avec un couteau à pain (avec des dents) bien aiguisé pour trancher la pâte feuilletée

25. Les parts sont à définir selon le nombre recherché. On aurait pu obtenir seulement 2 gros mille feuille de forme carrée au lieu de 5 unités plus petites

26. Servir et déguster frais