

# 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 FEUILLETÉE

1 rouleau ou bloc pâte feuilletée

## CRÈME PÂTISSÈRE

200 ml lait d'amandes/noisettes

2 jaunes d'œufs

30 gr sucre de coco

15 gr maïzéna

1 càc vanille liquide

## GLAÇAGE

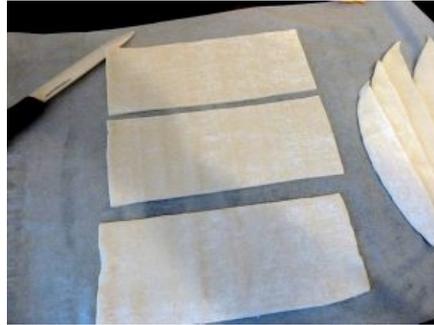
30 gr sucre glace

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

**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

**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