



MILLE FEUILLE VANILLE CARDAMOME



La pâte feuilletée caramélisée : Étalez la pâte feuilletée inversée en un rectangle de 2mm d'épaisseur, si possible de la taille de votre plaque à pâtisserie, posez la sur une feuille de papier siliconé **légèrement** humidifiée. Réservez-la 2 heures au réfrigérateur, elle montera mieux et ne se rétractera pas.

Préchauffez le four à 230°.

Poudrez uniformément la pâte de sucre semoule, enfournez en baissant la T° à 190°. Laissez la cuire 7 /8 min, puis couvrez la d'une grille pour l'empêcher de trop lever. Poursuivez la cuisson 5 minutes. Sortez la plaque du four, retirez la grille, couvrez la pâte d'une feuille de papier siliconé sèche, posez une autre plaque dessus et retournez rapidement le tout. Enlevez la première plaque et le 1er papier de cuisson.

Remontez la T° du four à 250°, poudrez à nouveau uniformément la pâte avec cette fois-ci du sucre glace et enfournez pour 8 à 10 min supplémentaires. Surveillez la coloration. Au total la cuisson aura duré environ 20 min.

La crème mascarpone à la vanille cardamome : 45g de mascarpone, 25g de sucre semoule, 1/2 feuille de gélatine, 10g de lait entier, 1/4l de crème fleurette entière, 1/2 gousse de vanille, QS d'extrait naturel ou d'huile essentielle de vanille, 1 ou 2 gouttes d'huile essentielle ou d'extrait naturel de cardamome -facultatif-.

Faites tremper à l'eau froide la gélatine. Grattez les graines de vanille dans le lait, portez le à ébullition et y dissoudre la gélatine essorée. Mélangez au fouet le mascarpone et le sucre, ajoutez le lait vanillé et mélangez. Incorporez délicatement la crème fleurette montée en chantilly. Laissez reposer une bonne heure au réfrigérateur.

Le dressage : Mettez la crème dans une poche munie d'une douille lisse. Découpez 3 rectangles égaux dans la pâte feuilletée. Posez un rectangle de pâte côté brillant vers le haut, pochez dessus la crème vanille, recouvrez d'un autre rectangle de pâte et recommencez l'opération. Terminez par le 3ème rectangle de pâte. A ce stade vous pouvez poudrer le mille feuille de sucre glace, mais vous pouvez aussi choisir de le glacer.

La finition, le glaçage : QS de sucre glace, jus de citron et chocolat noir. Ajoutez petit à petit le jus de citron au sucre glace pour obtenir la consistance désirée, assez épaisse. Versez ce glaçage sur le dernier rectangle de pâte feuilletée. Lissez à la spatule coudée.

Faites fondre le chocolat, remplissez avec un petit cornet en papier sulfurisé ou tout simplement une seringue et faites des traits réguliers sur la largeur du glaçage non figé. Rayez le sur la longueur avec le dos d'une lame de couteau. Posez le rectangle de pâte glacé sur la dernière couche de crème et réservez au réfrigérateur avant de consommer.

La cuisine de Mercotte©2009

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr