

Gâteaux et desserts au chocolat

Mille-feuille chocolat whisky



1h45 **35 min** **10 min** **1h** **562**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Casser les œufs au dessus d'un saladier puis verser le sucre et mélanger au fouet.
- 2 Ajouter la farine et mélanger à nouveau.
- 3 Verser la Maïzena puis mélanger.
- 4 Verser le lait et la crème dans une casserole, faire chauffer.
- 5 Une fois le lait chaud, en verser un peu dans le mélange. Délayer au fouet puis verser le tout dans la casserole.
- 6 Fouetter jusqu'à ébullition, le mélange va épaissir. Une fois à ébullition, arrêter le feu.
- 7 Ajouter le chocolat coupé en morceaux puis mélanger pour bien l'incorporer au mélange.
- 8 Débarrasser immédiatement la crème dans un saladier pour stopper la cuisson. Bien racler à l'aide d'une maryse.
- 9 Filmer au contact pour éviter la formation d'une croûte. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, jusqu'à complet refroidissement de la crème.

Étape 2

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la crème pâtissière au chocolat

100 g **Chocolat noir**
2 cl **Whisky**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.25 litre(s) **Crème liquide (fleurette)**
0.25 litre(s) **Lait demi-écrémé**
110 g **Sucre semoule**
30 g **Maïzena**
30 g **Farine**

Ingrédients pour le feuilletage

2 **Pâte(s) feuilletée(s)**
4 c. à soupe **Sucre semoule**
1 **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Cacao en**

- 1** Préchauffer le four à 205°C (Th.7).
- 2** Dérouler la pâte feuilletée et la déposer sur une plaque de four avec son papier sulfurisé.
- 3** A l'aide d'un pinceau, humecter la pâte avec un peu d'eau. La percer avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle.
- 4** Saupoudrer la pâte de sucre. Placer une grille de four dessus pour maintenir la pâte à plat.
- 5** Enfourner pendant environ 10 minutes.
- 6** Sortir la pâte feuilletée du four lorsqu'elle est bien dorée.
- 7** La déposer sur une planche à découper. A l'aide d'un couteau électrique, couper des bandes d'environ deux centimètres.
- 8** Parer les bords arrondis de la pâte. Réserver dans une assiette.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur.
- 2** Retirer le film alimentaire, ajouter le Whisky. Bien mélanger avec une maryse.
- 3** Verser la crème dans une poche à douille. Bien tasser la crème vers l'extrémité de la poche.
- 4** Déposer un morceau de feuilletage sur une planche à découper. Avec des ciseaux, couper la pointe de la poche à douille.
- 5** Déposer une couche de crème pâtissière sur le feuilletage puis mettre une deuxième couche de feuilletage.
- 6** Tasser un peu et étaler une deuxième couche de crème à l'aide de la poche à douille.
- 7** Prendre une dernière couche de feuilletage et la saupoudrer de cacao. La placer sur le mille-feuille, tasser légèrement.
- 8** A l'aide d'une spatule, dresser délicatement le mille-feuille dans une assiette de dressage.
- 9** Décorer en saupoudrant l'assiette d'un peu de cacao. Servir aussitôt.