Mille-feuille à la crème vanille

Trois couches de feuilletage croustillant et de crème pâtissière vanillée, finies par un glaçage rayé. La pâtisserie du dimanche.

6 personnes	40 min préparation	25 min cuisson	65 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées rectangulaires
- 500 ml de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 45 g de maïzena
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 150 g de sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau

Préparation

1. Poser les pâtes sur une plaque, les piquer, les couvrir d'un papier cuisson et d'une plaque. Cuire 25 minutes à 190°C.
2. Mettre le lait, les jaunes, le sucre, la maïzena et la vanille dans le bol.
3. Cuire la crème pâtissière.
   8 min / 90°C / vitesse 4
4. Lisser la crème et la laisser refroidir sous film.
   15 sec / vitesse 5
5. Couper les feuilletés en rectangles égaux et monter en alternant feuilletage et crème sur trois étages.
6. Napper de glaçage au sucre glace délayé dans l'eau et réfrigérer 1 heure avant de servir.

Le conseil de Tiha
Coupe le mille-feuille avec un couteau à pain, d'un mouvement de scie, pour ne pas l'écraser.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.