# [Millefeuille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/331808/1328715061/millefeuille.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Millefeuille  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Tres Difficile |  |

 |
| **Préparation :** 120 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 60 mn  |

**Pour 6 personnes :**  Pour environ 1 kg de pâte feuilletée (mettre le reste au congélateur) :  Feuilletage inversé  Détrempe :  200 g d'eau  50 g de beurre pommade  13 g de sel  345 g de farine type 45  Beurre manié :  125 g de farine  325 g de beurre  Ingrédients pour la [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme_patissiere.shtml) :  375 g de lait  95 g de sucre  30 g de Maïzena  60 g de jaune d'œuf  38 g de beurre  3,5 feuilles de gélatine  50 g d'alcool style kirsch (facultatif)  250 g de crème fouettée  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Pour la [détrempe](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300090/detrempe.shtml) : mélanger l'eau, le beurre et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.  |
|  |  2     Pour le [beurre manié](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/12/beurre_manie.shtml) : mélanger la farine et le beurre avec les doigts.  |
|  |  3     Tourage : [abaisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/3/abaisser.shtml) le [beurre manié](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/12/beurre_manie.shtml) en rectangle, [abaisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/3/abaisser.shtml) la [détrempe](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300090/detrempe.shtml) également en rectangle plus petit. Poser bord à bord la [détrempe](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300090/detrempe.shtml) sur le [beurre manié](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/12/beurre_manie.shtml), [rabattre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300102/rabattre.shtml) la partie libre de beurre sur la [détrempe](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300090/detrempe.shtml). Plier de nouveau, le 1er tour simple équivalent au beurrage est donné. [Abaisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/3/abaisser.shtml) et donner un tour double. Laisser reposer 20 minutes environ. [Abaisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/3/abaisser.shtml) et donner un tour double comme précédemment. Laisser reposer. [Abaisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/3/abaisser.shtml) et donner un tour simple 30 minutes avant emploi.Étaler la pâte feuilletée et faire 3 rectangles de 15 x 25 cm. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7) et enfourner la pâte pendant environ 15 minutes. Au bout de 10 minutes, mettre une grille sur la pâte pour éviter qu'elle ne se développe trop.  |
|  |  4     Pour la [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme_patissiere.shtml) : faire bouillir le lait avec 20 g de sucre. [Blanchir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/13/blanchir.shtml) les jaunes, le reste de sucre et la Maïzena. Verser cette préparation dans le lait chaud et laisser cuire pendant 1 minute après ébullition. Ajouter la gélatine ramollie dans de l'eau froide. Laisser refroidir. [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) la crème en chantilly. Ramollir la [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme_patissiere.shtml) avec l'alcool. Mélanger délicatement la crème montée à la [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme_patissiere.shtml).  |
|  |  5     Montage : recouvrir un rectangle de pâte feuilletée de la moitié de la crème légère. Poser dessus un deuxième rectangle de feuilleté et recouvrir avec le reste de crème puis poser dessus le troisième rectangle de pâte feuilletée. Décorer le dessus avec du sucre  |

 |