**Millefeuille**

* **Temps de préparation :** 30 mn
* **Temps de cuisson :** 10 mn
* **Difficulté :**Très facile

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Millefeuille**

* 500 g de " [pâte feuilletée faite maison](http://www.planet.fr/recette/recette-pate_feuilletee.3903.html)" ou prête.

Pour la crème pâtissière

* :3 œufs,
* 1/4 litre de lait,
* 30 g de Maïzena,
* 75 g de sucre en poudre.

Pour le glaçage :

* 300 g de sucre glace, 4 carrés de chocolat.

**Préparation pour Millefeuille**

Abaisser la pâte feuilletée. La piquer à la fourchette pour qu'elle ne gonfle pas puis la mettre au four 10 minutes sur à 180°C.

Faire la crème pâtissière :
Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs. Mettre les jaunes avec le sucre dans une casserole et battez au fouet. Incorporer la Maïzena peu à peu en mélangeant bien entre les cuillerées.
Faire bouillir le lait et le verser sur la préparation sans cesser de fouetter. Mettre sur le feu et faire épaissir à feu doux en remuant. Lorsque la crème est prise, laisser refroidir avant de la mettre au réfrigérateur.
Lorsque la pâte feuilletée est bien cuite et dorée. La couper en trois parties égales.
Etaler la crème pâtissière sur une première couche de pâte, superposer la seconde et faire de même. Les assembler.
Laisser le gâteau refroidir au réfrigérateur avant d'étaler le glaçage.

Pour réaliser le glaçage, mettre le sucre glace à chauffer dans une casserole avec un peu d'eau jusqu'à obtenir une texture lisse.
Etaler le glaçage blanc sur tout le gâteau.
Faire fondre le chocolat au bain marie. Préparer un petit cornet en papier et y mettre le chocolat fondu. Tirer des traits verticaux de chocolat sur le gâteau le plus régulièrement possible. Très vite tirer des marques du marbrage avec la pointe du couteau à l'horizontale dans les deux sens.