

Mille-feuille à la Vanille Bourbon
Pour 125 pièces



1. FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre manié :

660 g de beurre de tourage
330 g de farine T55

Détrempe :

16 g de sucre semoule
16 g de sel fin
260 g de lait entier
30 g de jaunes d'œufs
460 g de farine T55
40 g de beurre fondu

1 gousse de Vanille Bourbon Sébaldé

Beurre manié :

Au batteur, à l'aide de la feuille, travailler le beurre de tourage avec la farine. Fraser. Etaler à 21×56 cm puis filmer et entreposer le pâton au frigo 15 minutes minimum.

Détrempe :

Au batteur, mélanger ensemble le sucre, le sel, les graines de la vanille et le lait. Ajouter les jaunes d'œufs, la farine et le beurre fondu froid (30°C). Fraser 3 minutes en 1ère vitesse. Etaler à 20×34

cm puis filmer et entreposer le pâton au frigo 15 minutes minimum.

Tourage :

Faire 2 tours simples puis remettre la pâte 30 minutes minimum au froid. Faire 2 tours simples puis laisser détendre à nouveau 30 minutes minimum au froid. Faire 1 tour simple puis laisser détendre à nouveau 30 minutes minimum au froid. Abaisser. Étaler en contre sens de l'abaissage. Détailler les sujets puis laisser détendre 30 minutes minimum au froid.

Cuisson :

Enfourner à 195°C pendant 10 minutes puis baisser à 170°C pendant 5 minutes. Ouvrir les ouras puis finir à 170°C pendant 20 minutes. Saupoudrer de poudre de caramel et cuire 1 minute à 170°C.

2. **CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE BOURBON**

1000 g de lait entier
200 g de sucre semoule
2 gousses de Vanille Bourbon Sébalcé
200 g de jaunes d'œufs
100 g de **Fleur de Maïs ancel**
80 g de beurre

Dans une casserole mettre le lait, la moitié du sucre et les gousses de vanille fendues et grattées à bouillir. En parallèle, blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter l'amidon de maïs. Chinoiser le lait sur le mélange jaunes-sucre, puis remettre le tout dans la casserole et cuire 2 minutes à partir de l'ébullition. Ajouter le beurre puis débarrasser sur plaque filmée et passer 20 minutes en surgélation puis à 4°C.

3. **PRALINÉ À LA VANILLE BOURBON**

270 g de sucre semoule
70 g d'eau
400 g d'amandes émondées
2 g de fleur de sel
2 gousses de Vanille Bourbon Sébalcé

Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau à 118°C. Ajouter les amandes et sabler jusqu'à caramélisation. Une fois l'ensemble caramélisé, ajouter la fleur de sel et débarrasser sur une toile de cuisson. Refroidir. Mixer avec la vanille jusqu'à obtenir la texture désirée.

4. **CRÈME À LA VANILLE BOURBON**

6 gousses de Vanille Bourbon Sébalcé
1125 g de crème à 35% de M.G.
208 g de jaunes d'œufs

95 g de cassonade
100 g de masse gélatine (14 g de **Gélatine poudre 200B Sébalcé au choix** + 86 g d'eau)
1040 g de mascarpone
500 g de crème pâtissière à la vanille Bourbon

Faire infuser la vanille dans la crème pendant 30 minutes. Chinoiser et reconstituer en crème, puis réaliser une crème anglaise avec les jaunes et la cassonade (84°C). Ajouter la masse gélatine, puis verser sur le mascarpone et la crème pâtissière à la vanille Bourbon. Mixer. Stocker au froid à 4°C pendant 12 heures. Monter la crème bien froide au batteur jusqu'à obtenir la texture désirée.

5. **OPALINE CAMEL**

450 g de fondant blanc
300 g de glucose
20 g de beurre de cacao
2 g de sel fin

Dans une casserole, cuire le fondant et le glucose ensemble à 175°C. Ajouter le beurre de cacao et le sel. Couler sur une toile de cuisson. Une fois refroidi, mixer au robot coupe. Stocker à l'abri de l'humidité. Cuire à 170°C au four ventilé pendant 2 minutes.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Dans une assiette, placer un feuilletage. Pocher la crème à la vanille Bourbon sur toute la longueur. Faire une inclusion avec le praliné à la vanille Bourbon puis déposer au-dessus le deuxième feuilletage. Retourner le millefeuille sur la tranche et pocher par-dessus des 6 points de crème à la vanille Bourbon. Saupoudrer de poudre de vanille et piquer quelques opalines. Décorer par un morceau de gousse et une feuille d'or.