MILLE FEUILLE À LA VANILLE D'OUGANDA
Recettes pour !10 desserts



1. ***PÂTE FEUILLETÉE***

500 g de farine T45
12,5 g de sel
125 g de lait entier
125 g de crème à 35% de M.G.
150 g de beurre fondu
350 g de beurre de tourage
QS de sucre glace

Dans un batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la farine avec le sel, le lait, la crème et le beurre fondu tempéré. Former un rectangle de 915 g, l'envelopper, puis le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures. Le lendemain, étaler en grand rectangle puis placer 350 g de beurre sec disposé en rectangles moyens au milieu de la pâte. Couvrir et bien refermer le beurre. Retourner la pâte.

Commencer le premier tour simple et laisser refroidir pendant une heure. Répéter l'opération 4 fois en tour simple. Étaler le dernier pli en 39 cm x 28 cm. Couper des rectangles de 15 cm x 13 cm et les placer dans un moule pour former des goulottes.

Cuire dans un four ventilé pendant 25 minutes à 170°C puis pendant 30 minutes à 160°C. Préchauffer le four à 230°C, avant de saupoudrer les abaisses de sucre glace et caraméliser.

Répéter l’opération 2 fois et laisser refroidir.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE D'OUGANDA***

625 g de lait entier
2 **gousses de Vanille Gourmet d’Ouganda Sébalcé**
128 g de jaunes d’œufs
128 g de sucre semoule
56 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
50 g de beurre
10 g de **Gélatine Bovine 200 Bloom en poudre Sébalcé**
60 g d’eau

Dans une casserole, chauffer le lait avec la vanille préalablement fendue et grattée. Dans un récipient, mélanger les jaunes d’œufs blanchis avec le sucre et la poudre à crème. Ajouter le lait dans le mélange jaunes d’œufs-sucre-poudre à crème, puis mélanger avant de déverser le mélange obtenu dans la casserole. Mélanger et pasteuriser pendant 5 minutes après ébullition sans s’arrêter. Retirer la casserole du feu et ajouter le beurre et mélanger. Ajouter la gélatine hydratée dans l’eau et mélanger. Laisser refroidir rapidement.

3. ***CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE D'OUGANDA***

600 g de crème pâtissière à la vanille d’Ouganda
250 g de crème fouettée

Tempérer la crème pâtissière avant d’incorporer la crème fouettée. Réserver en poche munie d’une douille unie de 12 mm de Ø.

4. ***CARAMEL À LA VANILLE D'OUGANDA***

681 g de crème à 35% de M.G.
2 **gousses de Vanille Gourmet d’Ouganda Sébalcé**
310 g de sirop de glucose
185 g de glucose en poudre
155 g de beurre
4 g de sel de Maldon
4 g de lécithine de soja
464 g de sucre semoule
185 g de beurre de cacao

Dans une grande casserole, chauffer la crème avec la vanille préalablement fendue et grattée, le glucose en poudre, le sirop de glucose et le beurre et réserver. Puis préparer un caramel à sec et déglacer avec le mélange de crème, vanille, glucose et beurre. Chauffer à nouveau le mélange

jusqu’à ébullition, puis arrêter la cuisson en ajoutant le beurre de cacao. Mixer puis laisser refroidir avant de mettre le caramel en poche.

5. ***CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE D'OUGANDA***

350 g de lait entier
150 g de crème à 35% de M.G.
15 g de sirop de glucose
1 **gousse de Vanille Gourmet d’Ouganda Sébalcé**
120 g de jaunes d’œufs
90 g de sucre semoule
2 g de stabilisateur pour glace

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la crème puis le sirop de glucose et la vanille préalablement fendue et grattée. Dans un récipient, mélanger les jaunes d’œufs avec le sucre et le stabilisateur. Ajouter le liquide chaud sur le mélange d’œufs-sucre-stabilisateur puis remettre dans la casserole avant de pasteuriser jusqu’à ébullition puis mélanger et laisser refroidir avant de mixer et réserver en saucière.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Garnir l’intérieur des abaisses de feuilletage d’une longueur de crème diplomate à la vanille d’Ouganda. Pocher par-dessus 4 traits sur la longueur de caramel à la vanille d’Ouganda et parsemer de fleur de sel. Saupoudrer de **Poudre de Vanille épuisée Sébalcé** et verser la sauce à la crème anglaise au moment du service.