Mille-feuille à la pistache et à la vanille Bourbon
Pour !12 mille-feuilles



1. ***PÂTE FEUILLETÉE***

1000 g de farine
20 g de sel
500 g d'eau environ
750 g de beurre

Pétrir sans corser, la farine, 100 g de beurre coupé en dés (prélevé sur les 750g) le sel et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et la faire reposer 30 min au réfrigérateur. Etaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Etaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre. Donner deux premiers tours en étalant le pâton en un rectangle de 8 mm d'épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Pivoter le pâton d'un quart de tour puis renouveler l'opération. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Donner deux tours supplémentaires en procédant comme les deux premiers puis laisser à nouveau reposer 30 min. Donner un dernier tour puis, après un léger repos, prélever environ 400 g de pâte et l'étaler sur 2 mm d'épaisseur en un rectangle de 20 X 60 cm. Piquer au pique-vite, puis cuire environ 30 minutes à 200°C. Retourner après 20 minutes de cuisson puis saupoudrer de sucre glace, enfourner à nouveau jusqu'à ce que le sucre caramélise. Après refroidissement, couper 2 bandes identiques dans le sens de la longueur.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)***

1 L de lait
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 1/4 du lait froid. Incorporer les oeufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème au contact et la refroidir rapidement.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA PISTACHE***

650 g de Crème Pâtissière
50 g de Pâte à la Pistache cresco

Incorporer la pâte à la pistache dans la crème pâtissière.

4. ***CRÈME FAÇON MOUSSELINE À LA VANILLE BOURBON***

250 g de Crème Pâtissière
125 g de beurre
10 g d'Extrait de Vanille avec grains Sébalcé
80 g de meringue italienne (réalisée avec la Meringue ancel)

Au batteur à l'aide de la feuille, émulsionner la crème pâtissière, le beurre et l'extrait de vanille puis incorporer la meringue italienne.

5. ***MONTAGE***

Sur la première bande de feuilletage, à l'aide d'une poche à douille, répartir ma crème pâtissière. Couper la bande en 12 parts. Dresser en pointe lisses, la crème à la vanille sur la pâte feuilletée.

6. ***TUILE AU PAVOT***

125 g de cassonade
100 g de beurre pommade
125 g de sirop de glucose
75 g de farine

20 g de pavot

Mélanger tous les ingrédients puis étaler la masse sur un tapis de cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur puis parsemer le pavot. Cuire à 180°C environ 10 minutes jusqu'à obtention d'une couleur caramel. A la sortie du four, à l'aide d'une roulette, couper des rectangles de la taille des portions de mille-feuilles avant durcissement des tuiles. Si tel est le cas repasser la plaque au four quelques minutes.

7. ***FINITION***

Déposer sur chaque mille-feuille, un rectangle de tuile au pavot.