

Millefeuille au citron et à la noisette d'Italie
Pour 15 pièces



1. **SABLÉ À LA NOISETTE**

200 g de beurre
200 g de sucre
200 g de poudre de noisette
80 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
200 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre, la poudre de noisettes et la pâte de noisette. Ajouter la farine tamisée puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur, détailler des rectangles de 10 x 4 cm puis cuire environ 10 minutes à 160°C.

2. **CRÉMEUX AU CITRON ET YUZU**

175 g de jus de citron
200 g d'œufs
225 g de sucre
4 g de **Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé**

20 g d'eau
200 g de beurre

Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron. À l'aide d'un fouet, blanchir les œufs avec le sucre. Tout en remuant, verser le jus de citron bouillant sur le mélange œufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à ébullition pendant 2 minutes. Ajouter la gélatine, préalablement hydratée puis laisser refroidir à 35°C. À l'aide d'un mixeur plongeant incorporer le beurre. Réserver au frais.

3. **DIPLOMATE À LA NOISETTE D'ITALIE**

500 g de lait entier
150 g de sucre
125 g de jaunes d'œufs
40 g de **Crème pâtissière à chaud Super ancel**
140 g de **Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé**
11 g de **Gélatine en poudre 200 bloom Sébalcé**
55 g d'eau
500 g de crème montée

Faire chauffer le lait et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter la préparation pour crème pâtissière. À ébullition du lait, en verser une partie sur les œufs sucrés et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition pendant 3 à 4 minutes tout en remuant. Incorporer la pâte de noisette et la gélatine hydratée, mélanger jusqu'à homogénéisation. Réserver au frais.

Une fois le mélange froid, au batteur, à l'aide d'une feuille, lisser la crème pâtissière à la noisette et incorporer délicatement à l'aide d'une maryse la crème montée. Réserver au frais en poche avec une douille saint honoré.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Au batteur, à l'aide de la feuille, lisser à vitesse lente le crémeux au citron puis réserver dans une poche avec une douille lisse au frais. Dans une assiette, déposer un sablé à la noisette d'Italie, et par-dessus deux fines bandes de crémeux citron. Disposer un sablé noisette sur le dessus puis à nouveau deux fines bandes de crémeux citron. Sur le dessus, pocher la crème diplomate à la noisette d'Italie. Disposer les noisettes caramélisées.