

Millefeuille pistache framboise

de Christophe Felder

INGRÉDIENTS

Pour la pâte feuilletée minute :

200 g de farine
240 g de beurre allégé mou
9 cl d'eau
2 cuillerées à café de sel
4 cuillerées à soupe de Canderel

Pour la crème :

½ litre de lait ½ écrémé
4 jaunes d'oeufs
1 œuf
5 cuillerées à soupe de Canderel
50 g de farine de maïs
50g de pâte de pistache (ou 50 g de pistaches mixées avec 25g de sirop d'orgeat)
1 noix de beurre allégé
Quelques framboises

AVANT DE SE LANCER

Parts

10 macarons

Temps

préparation : 40 minutes + 1/2 heure
de repos pour la pâte
cuisson : 20/25 minutes

RÉALISATION, suivez la recette pas à pas

1

La crème pâtissière : Dans une casserole, faites bouillir le lait. Mélangez dans un grand bol les jaunes, l'œuf avec le Canderel, la pistache et la farine de maïs pendant que le lait chauffe. Versez le lait bouillant dans le bol, puis reversez toute la préparation dans la casserole, et faites cuire à feu doux sans cesser de remuer. La crème va épaissir. Retirez-la du feu avant qu'elle n'atteigne la pleine ébullition Versez la crème pâtissière sur un plat, puis recouvrez-la au contact d'un film alimentaire et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 45 min. Quand la crème est froide, travaillez-la énergiquement au fouet jusqu'à obtention d'une consistance de mayonnaise.

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).

2

Préparez la pâte feuilletée : versez la farine dans un saladier. Ajoutez le Canderel, le sel et le beurre coupé en petits dés. Prenez tous ces ingrédients à pleines mains et, en frottant vos paumes l'une contre l'autre, amalgamez-les jusqu'à ce que le mélange devienne sableux et prenne l'aspect d'une semoule épaisse. Ajoutez l'eau et travaillez la pâte. Façonnez-la en boule, enveloppez-la de film alimentaire, puis réservez-la au frais 1/2 heure.

3

Farinez votre plan de travail, puis étalez la pâte finement à 3 ou 4 mm d'épaisseur en lui donnant la forme de votre plaque à pâtisserie. Tapissez la plaque d'une feuille de papier sulfurisé, déposez-y votre abaisse de pâte, piquez-la avec les dents d'une fourchette et recouvrez-la d'une seconde feuille de papier sulfurisé. Posez la grille du four sur le dessus, en contact direct avec le papier. Le poids de la grille empêchera la pâte de gonfler. Enfourez, faites cuire 20/25 minutes. Ce temps écoulé, laissez refroidir la pâte à température ambiante.

4

Découpez la pâte en 3 rectangles égaux. Recouvrez le premier de crème pâtissière, puis posez un rang de framboises sur chaque longueur. Posez le deuxième rectangle par-dessus le premier, recouvrez à nouveau de crème et terminez le montage avec le troisième. Saupoudrez de Canderel mélangé avec de la pistache en poudre.