

# MILLE FEUILLE VANILLE FRAISE

- 250 g de pâte feuilletée rapide ou du commerce mais pur beurre !!

## Crème pâtissière

- ¼ l de lait
- 50 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 10 g de farine
- 10 g de Maïzena
- ½ gousse de vanille

## Crème chantilly

- 20 cl de crème liquide entière
- 150 g de mascarpone
  
- 200 g de fraises

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte feuilletée, déposez-la sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson. Déposez-en une feuille sur la pâte et recouvrez le tout d'une autre plaque à pâtisserie. Enfournez pour une petite trentaine de minutes en surveillant bien.

Sortez la pâte du four et montez votre four à 230°C. Découpez dans la pâte 3 rectangles identiques (10×20 cm pour moi). Saupoudrez-les de sucre glace et remettez-les au four pour que le sucre caramélise. Sortez-les du four et réservez jusqu'à refroidissement.

Préparez ensuite la crème pâtissière.

Dans le bol de votre robot ou au batteur faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Pendant ce temps faites chauffer le lait avec la demi-gousse de vanille grattée.

Quand le mélange œufs sucre est blanchi ajoutez la farine et la Maïzena et continuez à mélanger. Ajoutez ensuite le lait chaud.

Remettez le tout sur feu doux dans une casserole et mélangez sans cesse à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Versez votre crème pâtissière dans un plat à gratin, filmez au contact et laissez refroidir.

Dans le bol de votre robot montez la crème et le mascarpone bien froid en chantilly.

Quand la crème pâtissière est bien froide, mélangez-la à la chantilly mascarpone et garnissez une poche avec une douille unie. Gardez un peu de crème pour une deuxième poche avec une douille Saint Honoré.

Lavez vos fraises et coupez-les en morceaux.

Sur un rectangle de pâte feuilletée pochez des bandes de crème côté non caramélisé. Ajoutez des fraises. Déposez dessus le deuxième rectangle de pâte et répétez l'opération. Vous devez avoir les côtés caramélisés à l'extérieur.

Tournez le mille feuille sur la tranche et avec la deuxième poche à douille, pochez la crème sur le dessus. Décorez ... Réservez au frais et surtout dégustez !!

Cette recette est compliquée à réaliser la veille. En effet une fois garnie la pâte feuilletée va ramollir assez rapidement. Prévoyez donc un montage le jour de dégustation.