



Mille-feuilles

Pour 6 personnes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

400 g de pâte feuilletée
300 g de cerises confites

50 cl de lait
1 gousse de vanille
10 cl de crème fraîche liquide
120 g de sucre en poudre
6 jaunes d'œufs
15 g de farine
15 g de maïzena
20 g de beurre

Sucre glace et cerises confites pour le décor

Préchauffer le four (thermostat 7 à 210°C).

Étaler la pâte feuilletée et la couper en 4 rectangles de 20 sur 25 cm environ.
Piquer la pâte avec les dents d'une fourchette et laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur.

Faire cuire au four pendant 15 minutes sur une plaque humidifiée.

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec une gousse de vanille.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs et le sucre puis incorporer la farine et la maïzena.

Une fois la vanille retirée, verser le contenu de la casserole dans le saladier et délayer avec le lait bouillant en remuant sans arrêt.

Ajouter le beurre et les 300 g de cerises confites.

Laisser refroidir puis incorporer la crème fraîche préalablement battue en chantilly.

Garnir le premier rectangle de pâte feuilletée d'un tiers de la crème.

Recouvrir du deuxième rectangle de pâte. Le garnir d'un autre tiers de la crème.

Continuer ainsi le montage du mille-feuilles.

Recouvrir du dernier feuilletage.

Poudrer le dessus de sucre glace et décorer de cerises confites.

Servir avec de la compote de pomme ou avec une crème anglaise.