

binôme gourmand

MILLE-FEUILLES AU CITRON



Ingrédients pour 6 à 8 personnes

500 g de pâte feuilletée

Pour la crème au citron :

100 ml de jus de citron (*on peut remplacer le citron par de l'orange*)

4 cuillères à soupe de lait

2 cuillères à soupe de Maïzena

120 g de sucre (*plus ou moins suivant acidité du citron*)

50 g de beurre

3 oeufs

Je prépare en général la crème au citron la veille pour qu'elle ait bien le temps de se solidifier et pour qu'elle soit bien froide, ce qui simplifie le montage du mille-feuille.

Préparation de la crème : battez les oeufs et le sucre dans un saladier puis ajoutez le jus de citron. Dans une casserole faites fondre le beurre dans le lait. Retirez du feu, laissez tiédir quelques minutes et ajoutez la préparation précédente (oeufs, sucre, jus de citron) et mélangez. A travers un tamis incorporez alors la Maïzena et remuez. Remettez à feu doux et tournez constamment jusqu'à ce que la crème épaississe. Laissez tiédir et placez au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 200°.

Étalez la pâte en forme de rectangle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé). Avec une fourchette, piquez la pâte. On peut la badigeonner d'un peu d'eau et saupoudrez avec un peu de sucre, je ne l'ai pas fait. Placez une autre feuille de papier sulfurisé sur la pâte et une plaque à cuisson par-dessus pour éviter que la pâte gonfle trop pendant la cuisson. Enfourez et laissez cuire jusqu'à coloration pendant environ 10 à 15 mn (surveillez la cuisson pour ne pas laissez trop brunir). Retirez du four, enlevez la plaque et le papier sulfurisé placé sur la pâte et laissez refroidir.

Ensuite je coupe des rectangles de 8,5 cm x 5,5 cm, je préfère faire des petits mille-feuilles car il est difficile de couper un grand mille-feuille pour faire des parts. Néanmoins si vous voulez faire un grand mille-feuille, coupez trois bandes d'égales dimensions. Disposez une couche de crème entre chaque rectangle de pâte (j'utilise une poche à douille).

Pour décorer : je fais un glaçage avec du sucre glace et un peu d'eau chaude et éventuellement un peu de jus de citron que je malaxe (pour obtenir un mélange pas trop liquide, ni trop pâteux).

On peut aussi tout simplement recouvrir le mille-feuille avec du sucre glace (à travers un tamis). Il vaut mieux dans ce cas saupoudrer le sucre glace juste avant de servir. Eventuellement garnir de rondelles de citron confit.

Réservez au frais jusqu'à la dégustation.