

PAR ROSA WISLET

MILLE-FEUILLE FRAISE ET PISTACHE

Ingredients (Pour 4 personnes)

1 pâte feuilletée rectangulaire
Sucre en poudre
Crème pâtissière à la pistache
250 g de lait entier
1/2 gousse de vanille
3 jaunes d'oeufs
50 g de sucre blanc
20 g de maïzena
20 g de pâte de pistache ou
poudre de pistache
Quelques gouttes de colorant
naturel vert
Fraises
500 g de fraises
1 c. à s. de sucre

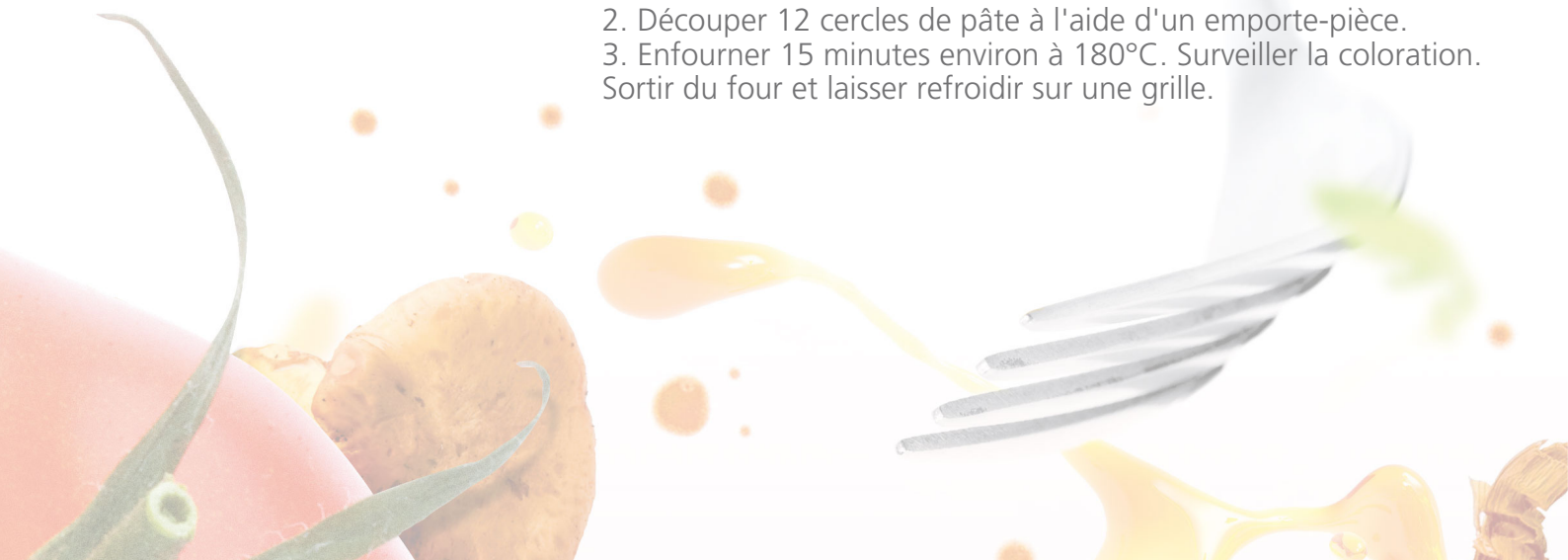
Preparation:

Pour la crème pâtissière

1. Dans une casserole sur feu moyen, verser 250 g de lait entier et la 1/2 gousse de vanille. Amener à ébullition.
2. Dans un bol, disposer les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre. Mélanger immédiatement à la maryse. Ajouter la maïzena, puis mélanger à nouveau.
3. Verser le lait bien chaud sur le mélange jaune-sucre-maïzena et mélanger.
4. Transférer le tout dans une casserole propre à travers une fine passoire pour éliminer les petites impuretés dues au mélange avec le lait chaud.
5. Poser la casserole sur feu doux, et faire épaissir en fouettant doucement et sans arrêt environ 7 à 8 minutes.
6. Dès que la crème atteint la bonne consistance, retirer du feu et incorporer 10 g de pâte ou de poudre de pistache en fouettant énergiquement. Ajouter éventuellement un peu de colorant vert si souhaité.
7. Pour refroidir plus rapidement la crème, la verser sur du film étirable posé sur une plaque à pâtisserie.
8. Étaler en une couche de 1/2 cm environ. Replier le film dessus pour protéger la crème de l'air, et mettre la plaque au frigo ou au congélateur.
9. Une fois la crème refroidie, la fouetter énergiquement. Ajouter éventuellement 2 cuillères à soupe de crème, pour la détendre avant utilisation.

Pour la pâte feuilletée

1. Étaler la pâte feuilletée, puis la percer de petits trous avec une fourchette pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson. Saupoudrer de sucre.
2. Découper 12 cercles de pâte à l'aide d'un emporte-pièce.
3. Enfourner 15 minutes environ à 180°C. Surveiller la coloration. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.



Pour les fraises

1. Confectionner un coulis en mixant 125 g de fraises avec 1 c. à s. de sucre. Réserver au frigo.
2. Garder 4 fraises pour la décoration. Tailler les autres fraises en brunoise et les conserver dans un bol au frigo.

Pour le montage

1. Déposer une pointe de crème pâtissière au fond de chaque assiette, puis placer dessus un premier élément de feuilletage.
2. À l'aide d'une poche à douille, déposer une couche de crème pâtissière sur le feuilletage.
3. Ajouter une cuillère à soupe de brunoise de fraise. Répéter l'opération avec un autre élément de feuilletage, de la crème et des fraises. Terminer le montage par un dernier élément de feuilletage.
4. Saupoudrer de sucre glace.
5. Déposer une demi-fraise au centre du mille-feuille pour la décoration.
6. Accompagner d'un shot de coulis de fraise.

