



Millefeuille beurre vanillé et crème citronnée

Recette réalisée avec



Une délicate
saveur et
une qualité
supérieure qui
sublime toutes
vos recettes !



10 personnes | 2,30€ HT / portion



Millefeuille beurre vanillé et crème citronnée

PÂTE FEUILLETÉE

- 400 g de beurre Extra
Tourage Candia Professionnel
- 2 gousses de vanille
- 400 g de farine
- 10 g de sel fin
- 200 g d'eau

CRÈME DIPLOMATE

- 1 L de lait Grandlait Candia
- 180 g de sucre
- 300 g de jaune d'oeufs
- 1 gousse de vanille
- 7 g de gélatine
- 500 g de **crème liquide
Spécial Foisonnement 35%
MG Candia Professionnel**
- 1 citron jaune
- 80 g de fécule

DÉCORS

- Fruits rouges
- Fleurs comestibles

PÂTE FEUILLETÉE

Incorporer la vanille au beurre de tourage à l'aide d'un pinceau.
Confectionner la détrempe, réaliser 6 tours et laisser reposer.
Étaler et cuire 7 à 8 min à 190°C.

CRÈME DIPLOMATE

Faire bouillir le lait et confectionner la crème pâtissière, gélifier et monter la crème en chantilly. Une fois froid réaliser le mélange. Mettre en poche à douille.

DÉCORS

Sur un disque de pâte feuilletée, pocher la crème diplomate, ajouter l'autre disque et décorer de fruits et de fleurs.

Astuce du chef

Pour plus d'originalité,
ajouter un peu de
fève tonka à la crème
diplomate.