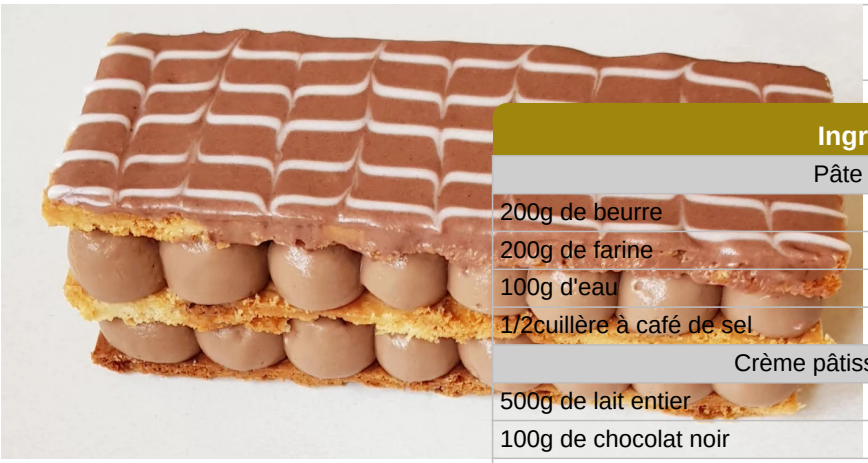

Ingredients
Pâte feuilletée
200g de beurre
200g de farine
100g d'eau
1/2cuillère à café de sel
Crème pâtissière au chocolat
500g de lait entier
100g de chocolat noir
50g de maïzena
30g de sucre
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
1.5feuille de gélatine
Glaçage royal
40g de sucre glace
2cuillères à café de crème liquide entière
3carré de chocolat noir

Pâte feuilletée

- Utiliser du beurre congel et de l'eau bien froide ! -

A l'aide d'un bon mixer ou blender mixer ensemble tous les ingrdients

Former un long boudin que l'on enroule sur lui-mme tel un escargot et placer au frais 1h

Prchauffer le four 190C

Positionner la pte debout sur l'arte, taler au rouleau et tailler 3 rectangle de 27x14cm

Enfourner environ 20 min et laisser refroidir

Crème pâtissière au chocolat

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

Porter le lait bullition.

Battre les oeufs, lesjaunes, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud dessustout en continuant de mlanger.

Ajouter la crme et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe puis ajouter le chocolat en morceaux

Incorporer la glatine essore.

Laisser un peu refroidir et mettre en poche

Glaçage royal

Mlanger bien ensemble le sucre glace et la crme pour obtenir une texture bien lisse.

Mettre une petite quantit de ct pour faire les dessins

Puis ajouter les 3 carrs de chocolat fondu dans le reste de la prparation.

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Mille-feuille au chocolat

Montage

Pocher de la crme ptissire sur un rectangle de pte feuillete, recouvrir d'un second rectangle sur lequel on poche une autre couche de crme ptissire

Etaler le Glaage royalau chocolat sur le dernier rectangle de pte feuillete, faire les dessins avec le glaage royal blancet le positionner en derniersur le montage prcdent

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr