

Mille-feuilles aux marrons

Pour 12 pièces
Préparation: 40 min.
Cuisson: 18 min.



Pour sortir des sentiers battus, voici une recette mettant à la une la purée de marrons. Osons une touche automnale à un classique: le mille-feuilles.

1 abaisse de pâte feuilletée rectangulaire (env. 25 x 42 cm)

Piquer généreusement à l'aide d'une fourchette, saupoudrer de sucre.

Cuisson: 15-18 min. au four préchauffé à 200°C (cuire sur le dos de la plaque). Surveiller la cuisson et piquer si nécessaire.

Sortir du four et laisser refroidir sur une grille. A l'aide d'une règle et d'un couteau à pain qui coupe bien, diviser le rectangle en trois bandes de même grandeur, soit dans le sens de la longueur ou dans le sens de la largeur.

Crème pâtissière

4 feuilles de gélatine

Laisser tremper dans l'eau froide durant 10 min. au minimum.

25 g de farine
50 g de sucre
½ sachet de sucre vanille bourbon
1 pincée de sel
1 œuf

Mettre dans une casserole et mélanger.

2.5 dl de lait

Ajouter, mélanger, porter à ébullition et cuire 2 min. à feu moyen sans cesser de remuer.

gélatine trempée

Egoutter, ajouter et bien mélanger.

250 g de purée de marrons

Ajouter à la crème chaude.
Verser dans un récipient, couvrir la crème avec un film alimentaire directement sur la préparation.
Laisser refroidir.
Bien lisser la crème avant l'utilisation.

2-3 cs de kirsch

Ajouter, bien mélanger.

2 dl de crème 35 %

Fouetter et ajouter à la crème pâtissière.

A volonté brisures de marrons glacés ou de meringues

Incorporer délicatement.

Montage



Remplir un sac à dresser jetable avec la crème pâtissière.

Couper l'extrémité, dresser la moitié de la crème pâtissière aux marrons sur la première bande de pâte feuilletée.

Recouvrir avec la deuxième bande, bien pousser. Puis répartir le reste de crème et finir avec la 3^e bande de pâte feuilletée (munie d'une fine couche de gelée ou confiture). La masse peut également être étalée à l'aide d'une spatule à pâtisserie.

Décoration

Variante 1

Préparer un glaçage avec 150 g de sucre glace et 2-3 cuillères à soupe d'eau (ou kirsch-eau) et l'étaler sur le mille-feuilles (le glaçage doit être assez épais, c.à.d. napper le dos d'une cuillère).

Variante 2

Saupoudrer le mille-feuilles de sucre glace.