

N°3

MILLE-FEUILLE À LA CRÈME PÂTISSIÈRE, CITRON VERT ET BASILIC

Appareil: Four

Fonction: 4D Hotair

Ingredients (pour 4 personnes)

Masse à biscuit:

3 blancs d'œufs
150 g de farine
100 g de beurre fondu
100 g de sucre
quelques framboises

Crème pâtissière citron vert - basilic:

500 g de lait
1 bouquet de basilic
2 citrons verts
100 g de jaunes d'œufs
40 g de beurre
100 g de sucre
1/4 de gousse de vanille
25 g farine T55
25 g de poudre à crème



Préparation

1. Pour la crème pâtissière, faire infuser la vanille dans le lait en portant à ébullition. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la farine, puis mélanger le tout pour obtenir une masse homogène. Verser la moitié du lait chaud dans les œufs et mélanger en continu avec un fouet
2. Lorsque le mélange est bien souple, le reverser dans la casserole avec le reste du lait. Ajouter le beurre et mélanger, hacher du basilic frais et incorporer.
3. Placer le mélange dans un sac à douille au frais durant minimum 2 heures.
4. Pour la masse à biscuit, faire fondre le beurre tranquillement dans une petite casserole. Séparer les blancs d'œufs des jaunes, les mettre à tourner au batteur en y ajoutant le sucre, la farine et une pincée de sel. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger.
5. Placer cette masse dans un sac à douille. Déposer de petites quantités de cette masse sur un papier sulfurisé, en placer un deuxième par-dessus et écraser le tout à l'aide d'un objet à fond plat pour que cela soit bien fin. Placer au four 7 minutes à 160°.
6. Dresser le mille-feuille en déposant un biscuit au fond de l'assiette, puis ajouter 5 framboises et pocher des pointes de crème pâtissière. Répéter l'opération une deuxième fois avec délicatesse. Décorer pour finir avec une framboise, une feuille de basilic et un peu de sucre en poudre.