



Millefeuille Praliné

Pour 10 à 12 rectangles :

Pâte feuilletée :	
Farine	500 gr
Sel	12 gr
Eau	190 gr
Beurre	150 gr
Beurre de tourage	250 gr
Mousseline :	
Crème pâtissière	500 gr
Beurre	40 gr +100 gr
Praliné	50 gr
Pâte de noisette	50 gr
Sucre semoule	QS
Décor :	
Sucre glace	QS

Pâtissière : 500 gr lait , 75 gr sucre à mettre à bouillir. Dans un cul de poule blanchir 4 jaunes + 75 gr de sucre , ajouter 50 gr de poudre à crème ou maïzena. Verser dessus le lait bouillant , fouetter et remettre sur feu 2 minutes.
Débarrasser, filmer au contact et mettre à refroidir.

Dans le bol du batteur à la feuille, mélanger la farine, le sel, le beurre coupé en dés et incorporer l'eau. Mettre la pâte dans un film plastique et la mettre au frais le temps de préparer le beurre de tourage.

Mettre le beurre de tourage sur un papier cuisson et replier le papier de façon à former un carré et taper le beurre pour qu'il est une forme carré .

Sortir la boule de feuilletage, l'inciser en croix , abaisser les 4 coins et y mettre le beurre.

Donner 5 tours en laissant la pâte au frais tous les 2 tours.

Abaisser la pâte feuilletée en un rectangle, la mettre sur papier cuisson, piquer la pâte, recouvrir d'une grille avec des poids et cuire à 180°C 30 minutes. Sortir le feuilletage, enlever la grille saupoudrer le dessus de la pâte avec du sucre semoule et mettre au four à 220°C 5 minutes afin de caraméliser le feuilletage. Réserver.

Faire une pâtissière et incorporer à chaud 40 gr de beurre. Filmer au contact et mettre à refroidir. Dans le robot embout fouet, lisser les 100 gr de beurre avec le praliné et la pâte de noisette, incorporer la pâtissière froide et monter jusqu'au foisonnement.

Couper des rectangles dans le feuilletage, mettre la mousseline dans une poche douille unie et dresser des boules de mousseline sur un rectangle et recouvrir d'un autre rectangle. Saupoudrer de sucre glace.