

Dessert

Millefeuille aux pommes caramélisées

Quantités (pour 4 personnes):

- 4 pommes
- 2 cuillères a soupe de sucre
- 1 cuillère a soupe de beurre
- 1 plaque de pâte feuilletée
- 125g de lait
- 20g de maïzena
- 10 cl de crème liquide
- 150g de sucre
- 125g de crème
- 75g de beurre
- 2 jaunes d'oeufs
- 65g de sucre

- Faire un léger caramel avec du beurre et du sucre
- Déglacez avec de la crème liquide
- Remettre sur feu doux jusqu'à ce que la sauce soit à la bonne consistance
- Faire revenir les petits cubes de pommes dans du beurre
- Etaler la pâte feuilleté carrée en plaque fine avec du sucre glace
- Faire cuire au four entre 2 plaques pendant 25 min à 180°
- Couper la pâte en carré à chaud en petit carré et laisser refroidir
 - Pour faire la crème pâtissière, mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre
- Incorporer la maïzena
- Faire chauffer le lait avec un extrait de vanille
- Verser puis remuer
- Chauffer puis laisser refroidir et ajouter du beurre dur
- Fouetter jusqu'à ce que la crème soit lisse

Dressage

Etages du millefeuilles : pâte feuilletée + crème pâtissière + pâte feuilletée + pommes + pâte feuilletée + pommes + crème pâtissière + pâte feuilletée + Ajouter la sauce caramel

