



Mille Feuilles au Nutella® - Spécial 60 ans Nutella®

Pâtisseries | Végétarien | Dessert | Toute l'année | 60 ans Nutella

 | 1 heure  | 

Pâte feuilletée:

325g beurre sec ou Poitou-Charente AOP
130 g farine T45
305 g farine T45
130 g eau
97 g beurre fondu
11 g sel fin
3 g vinaigre blanc

Mousseline praliné:

3 g gélatine 200 bloom
250 g lait entier
25 g sucre semoule
25 g maïzena
3 jaunes d'oeufs
190 g praliné noisettes
115 g beurre doux

Chantilly vanille:

200 g crème liquide 35%
50 g mascarpone
10 g sucre glace
½ gousse de vanille
100 g Nutella®

Recette pour 4 portions (4 h 30 m)

Pour le feuilletage : Réaliser le beurre manié.
Mélanger le beurre et la farine pour faire une pâte homogène. Etaler en rectangle de 5mm d'épaisseur.
Laisser reposer au frais.
Réaliser la détrempe.
Mélanger la farine, l'eau, le beurre fondu froid, le sel et le vinaigre au batteur avec la feuille.

Etaler un rectangle 3 fois plus petit que le beurre manié.
Enchâsser la détrempe dans le beurre manié et faire un tour double.
Laisser reposer 2 heures au frais.
Réaliser un deuxième tour double.
Laisser reposer 2 heures au frais de nouveau.
Réaliser un tour simple et reposer encore 2 heures.
Etaler le feuilletage en plaque 40/60.
Cuire entre deux plaques au four à 170°C environ 40 minutes.
Saupoudrer de sucre glace et caraméliser au four.
Tailler 4 bandes de 25cm de longueur et 6 cm de hauteur.
Pour la mousseline : Faire une crème pâtissière avec le lait, le sucre, la maïzena et les jaunes.
Puis ajouter la gélatine hydratée.
Verser directement sur le beurre et le praliné, puis mixer.
Laisser reposer au frais minimum 6 heures.
Monter la mousseline au batteur en passant un petit coup de chalumeau sur les parois.
Mettre en poche la mousseline avec une douille unie de 12mm.
Mettre le Nutella® en poche et pocher sur un feuilletage en collant un deuxième feuilletage. Réserver.
Pocher la mousseline sur une 3eme bande de feuilletage, positionner le « sandwich » Feuilletage Nutella®.
Pocher la mousseline et fermer avec la 4eme bande de feuilletage.
Réserver au frais.
Monter la chantilly pas trop ferme.
Retourner sur la tranche et pocher la chantilly avec une douille Saint-Honoré.
Pocher des points de Nutella® dans les trous de chantilly.
