

RECETTE PÂTISSERIE

Millefeuille.

Acheter 3 pâtes feuilletées « Herta », piquer la pâte, mettre une fine pellicule de sucre fin sur chaque pâte et cuire four 190°C durant 30 minutes.

La crème pâtissière :

1.25 lait – 4 œufs – 310 g sucre – 100 g fleur de maïs

A faire la veille. Chauffer le lait avec la moitié du sucre. Mélanger les œufs, le reste de sucre et la fleur de maïs, obtenir une mélange bien lisse, si grain fouetté à nouveau. A ébullition, mélanger le tout hors du feu, puis remettre sur le feu jusqu'au bouillon. Mettre ensuite au frais, recouvert d'un papier film.

Faire griller des amandes effilées au four.

Le montage :

Vérifier que les trois pâtes correspondent, sinon couper les bords qui dépassent, retravailler la crème pâtissière au fouet. Mettre la crème pâtissière sur la première pâte à la poche à douille, mettre un peu plus de crème sur le milieu. Retourner la seconde pâte et recommencer l'opération. Egaliser sur les côtés à la spatule, appuyer légèrement sur le dessus. Faire fondre du nappage ou de la gelée de coing ou pomme, étaler sur le dessus de la dernière pâte au pinceau (cela permet de garder le croustillant.) Mettre un carton en dessous du gâteau, mettre des amandes grillées sur le côté.

Mettre du sucre sur le dessus, couper au nombre de parts voulues et brûler au chalumeau, décorer avec du sucre glace. Mettre au frais avant le service.



Cake salé.

220 g farine – 11 g levure chimique – 3 œufs – 190 g huile – 100 g vin blanc

Mélanger le tout au batteur pour obtenir une pâte élastique.

Ajouter 180 g de lardon précuit à la poêle, 40 g de jambon fumé, 130 g d'olive verte coupé en morceaux, 130 g de gruyère rapé, du poivre, 60 g de brisures de noix, quelques graines de pistaches.

Chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé.

Cuire four 190°C durant 1h20.

