

# Recette de mille feuille sauce caramel beurre salé



x 6



30 mn



20 mn



1 h

## Les ingrédients

**Pour la pâte:** Pâte feuilletée : 400 g, Sucre glace : 30 g

**Pour la crème:** Lait : 50 cl, Gousse vanille : 1 , Sucre : 100 g, Oeuf : 3, farine : 50 g, Crème liquide : 30 cl

**Pour la sauce:** Sucre: 200 g, Beurre demi-sel : 50 g, Crème liquide entière : 20 cl

**Pour le feuilletage :** Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

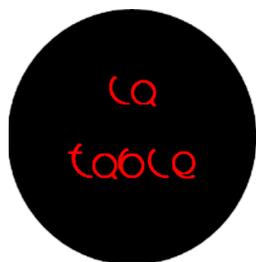
Couper le feuilletage en 18 rectangles réguliers puis cuire la pâte feuilletée au four, entre deux plaques à pâtisserie, pendant 15 à 20 min. Laisser refroidir après cuisson. Saupoudrer ensuite de sucre glace les carrés de pâte feuilletée et caraméliser sous le gril du four pendant 3 à 4 min. Réserver.

**Pour la crème pâtissière :** Porter le lait à ébullition et faire infuser la gousse de vanille ouverte en deux et grattée. Dans un bol, blanchir les oeufs avec le sucre en fouettant vigoureusement. Ajouter la farine puis le lait chaud, remettre dans la casserole et porter le tout à ébullition. Cuire 3 min en remuant constamment. Verser la crème dans un plat recouvert d'un film alimentaire et réserver au frais pendant 1 h.

Passé ce délai, fouetter la crème pâtissière jusqu'à ce qu'elle soit lisse. A l'aide d'un fouet, monter en chantilly la crème liquide. Incorporer délicatement la chantilly à la crème pâtissière, puis remplir une poche à douille et réserver.

**Pour le caramel :** Verser le sucre dans une poêle à fond épais et laisser caraméliser sans remuer. Ajouter ensuite le beurre salé puis la crème liquide. Mélanger et laisser refroidir. Pour finir les mille-feuilles : déposer de la crème pâtissière à l'aide de la poche à douille sur 12 rectangles de feuilletage, puis les monter par 2 (2 étages de feuilletage à la crème) et couvrir chaque mille-feuille d'un 3e rectangle. Servir avec la sauce caramel.

**Variantes :** Remplacer une couche de crème pâtissière par des framboises ou des fraises



# Oppskrift Mille feuille med karamell saus og smør



## ingredienser

For deigen: Puff pastry: 400 g melis 30 g

For kremen: Melk: 50 cl, vaniljestang 1 Sukker: 100 g Egg: 3, mel: 50 g flytende krem: 30 cl

For sausen: Sukker: 200g saltet smør: 50 g hel flytende krem: 20 cl

For deigen: (. Gass mark 6-7) Forvarm ovnen til 200 ° C.

Skjær deigen i 18 vanlige rektangler og bake butterdeig bakt mellom to bakervarer ark i 15 til 20 min. Avkjøl etter koking. Så dryss med melis kvadrater av butterdeig og caramelize under broiler for 3-4 min. Book.

For kringle krem: Kok opp melken til en byll og sette mot den åpne vaniljestangen i to og skrap. I en bolle, forvelle eggene med sukker, visping kraftig. Tilsett mel og varm melk, gå tilbake til å panore og kok opp. Stek 3 minutter under omrøring. Hell kremen i en bolle dekket med plastfolie og avkjøl i 1 time.

Etter denne tid, visp vaniljesaus til glatt. Ved hjelp av en visp, pisket opp av kremen. Vend forsiktig pisket krem vaniljesaus, deretter fylle en kringle bag og bok.

For karamell: Hell sukker i en kjele og caramelize uten omrøring. Deretter legger saltet smør og fløte. Bland og kjølig. Endelig milfoil: slippe kringle krem med glasur pose med 12 rektangler av butterdeig, og deretter plassere dem ved to (2 etasjes fløte puff) og dekker hvert lag kake tredje rektangel. Serveres med karamellsaus.

**Variasjoner:** Erstatt Et lag med vaniljesaus med bringebær eller jordbær