

La Table Mille feuille with salt butter caramel



For the pastry: Puff pastry : 400 g, Icing sugar : 30 g

For the cream : 500 ml milk , Vanilla, 100 gr sugar, 3 eggs, 50 gr flour, 300 ml double cream

For the sauce: sugar : 200 g, salted butter : 50 g, double cream : 200 ml

FOR THE PASTRY: Preheat the oven to 200°C.

Cut the pastry into 18 equal sized rectangles and place on a lined baking sheet. Cover with a second sheet of baking paper and place a baking sheet on top. Transfer to the oven and bake for 15 to 20 minutes. Remove the top baking sheet and parchment, dust the pastry with icing sugar and then caramelize under the grill for 3 to 4 minutes. Set aside.

FOR THE CRÈME PÂTISSIÈRE: Split the vanilla pod in half and scrape out the seeds. Place the milk, vanilla pod and seeds in a pan and bring the milk to the boil. Place the eggs and the sugar and whisk together. Mix in the flour and then add the hot vanilla infused milk. Stir together and then return to the pan and bring back to the boil. Cook for 3 minutes, stirring constantly. Pour the crème pâtissière into a flat dish and cover with cling film, pressing the cling film on to the surface of the mixture to prevent a skin forming. Chill in the fridge for 1 hour. Once chilled, whisk the crème pâtissière until smooth.

Whisk the double cream until thick and then fold into the crème pâtissière. Transfer to a piping bag and set aside.

FOR THE CAMEL: Place the sugar in a frying pan and melt, without stirring, to form a caramel. Mix in the butter and the cream and then allow to cool.

Get savory recipes, plus tips on: www.latable.no

La table

Mille feuille sauce caramel beurre salé



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.

Retrouver toutes les recettes et des conseils sur www.latable.no