

Millefeuille « Napoléon »

Recette de Pavel Spiridonov

Ingrédients

1 pâte feuilletée abaissée rectangulaire. (env. 24 x 42 cm)
200g beurre à température ambiante
1 boîte de 200 g de lait concentré sucré
150g de noix de cajou torréfiées et concassées (optionnel)

Préparation

La veille, plongez la boîte de lait concentré fermée dans une casserole remplie d'eau, et portez à ébullition. Lorsque l'eau bout, diminuez le feu et laissez le lait cuire pendant 2 heures à couvert. Ensuite, laissez la boîte refroidir pendant une nuit. Bien sûr, vous pouvez tout faire le jour même, mais, pour la préparation, le lait doit être complètement froid avant d'être utilisé. Attention, n'ouvrez pas la boîte quand elle est chaude !

Préchauffer votre four selon les indications sur l'emballage de la pâte feuilletée.

Étalez la pâte feuilletée, coupez-la en deux dans le sens de largeur. Mettez la pâte sur une plaque allant au four chemisée de papier sulfurisé.

Enfournez les deux rectangles de pâte feuilletée pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte ait une belle couleur dorée. Sortez les millefeuilles du four. Lorsqu'ils sont froids, avec un couteau bien aiguisé, ajustez les bords (gardez les chutes) pour égaliser vos rectangles, puis séparez-les en deux dans l'épaisseur.

Préparez la crème. Battez le beurre en pommade, puis mélangez-le avec le lait cuit pour obtenir une masse homogène. Ajoutez les noix de cajou à votre crème.

Procédez au montage du gâteau. Étalez avec une spatule une couche de crème sur une couche de pâte feuilletée, et ainsi de suite jusqu'à la dernière couche de pâte sur laquelle vous mettez les chutes de pâte émiettées.

Placer le gâteau au réfrigérateur pour 3 heures minimum avant de le déguster.