

Le Mille-feuille aux Fraises et Mimosa

INGRÉDIENTS:

- 1 abaisse de feuilletage de 40cm par 30 cm sur 3mm d'épaisseur
- 200gr de sucre glace

Crème mousseline:

- 0,5lt de lait
- 80g de sucre
- 4 jaunes
- 40g de farine
- 30g de maïzena
- 200g de beurre
- Sirop de mimosa

Jus de fraises (facultatif):

- 400g de fraises
- 25g de sucre

Garniture:

- 500g de fraises
- Fleurs de Mimosa cristallisées

PRÉPARATION:

La crème mousseline:

Faire chauffer le lait. Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter progressivement la farine et la maïzena tamisées tout en mélangeant. Détendre avec la moitié du lait chaud, bien mélanger avec le fouet.

Verser l'appareil obtenu dans la casserole contenant le reste du lait et porter doucement à ébullition sans cesser de remuer.

Débarrasser dans un grand saladier et incorporer 100g de beurre en petits dés dans la crème encore chaude. Ajouter le sirop de mimosa pour parfumer votre crème, puis recouvrir d'un film alimentaire et mettre au frais.

Pendant que la crème refroidit, travailler les 100 g de beurre restant en **pommade**. Lorsque le beurre et la crème sont à peu près à la même température, incorporer le beurre dans la crème en fouettant. On obtient ainsi une crème solide, fine et onctueuse sans utiliser de poudre à crème ou de gélatine.

La cuisson du feuilletage:

Déposer l'abaisse de feuilletage sur un plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. À l'aide d'une fourchette, piquer le feuilletage. Recouvrir d'une seconde feuille de papier sulfurisé. Déposer quatre morceaux de bouchon en liège d'1cm d'épaisseur aux quatre coins de la plaque et recouvrir d'une seconde plaque. Ainsi on va freiner le développement du feuilletage à 1cm d'épaisseur.

Enfourner dans un four préchauffé à 200°C. Après 15 minutes environ, lorsqu'il y a une légère coloration, retirer la plaque et remettre au four pour terminer la cuisson.

Au sortir du four saupoudrer généreusement de sucre glace et faire caraméliser sous l'infrarouge du four. Renouveler l'opération sur la deuxième face. Cette opération est importante car elle va empêcher le feuilletage de se ramollir au contact de la crème.

Jus de fraises (facultatif):

Laver, équeuter et couper les fraises en quartiers. Mettre dans un saladier avec le sucre et laisser macérer 2 heures à température ambiante. Mettre le saladier sur un bain-marie à feu doux pendant 1 heure afin que les fraises rendent tout leur jus. Egoutter et filtrer sans presser dans une passoire fine. Réduire d'un tiers environ, réserver. (Conserver ce jus dans un bocal au frigo, il remplacera le sucre et sera très utile pour enrober vos fraises dans toutes sortes de préparations)

LE MONTAGE

À l'aide d'un couteau-scie, détailler le feuilletage en trois rectangles de même taille. Laver, équeuter et couper 200g de fraises en petits dés. Ajouter une cuillère à soupe de jus de fraise et réserver. Avec une poche à dresser, répartir une couche régulière de crème mousseline en laissant un espace au centre pour ajouter les fraises. Garnir le centre avec les fraises en petits dés.

Recouvrir avec un rectangle de feuilletage et renouveler toute l'opération. Terminer avec la dernière plaque de feuilletage. À l'aide d'une petite spatule lisser les bords de votre mille-feuille.

Il vous reste à décorer le mille-feuille avec les fraises restante et les fleurs de mimosa cristallisées. Laisser libre cours à votre créativité!

On peut également remplacer le sirop de mimosa par un autre parfum, de la vanille bien entendu, mais aussi un sirop de violette, du citron vert (le zeste), etc...