

Mille-feuilles au caramel

Pour 8 personnes

2 disques de pâte feuilletée pur beurre

Cassonade

Crèmeux au caramel

200g de sucre

60g de beurre

250ml de crème liquide entière

2 feuilles de gélatine (4g)

250g de mascarpone

Glaçage au caramel

100g de sucre

100g de crème liquide entière

25g de beurre

2g de fleur de sel

1 feuille de gélatine (2g)

Crèmeux au caramel (à préparer la veille): Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites fondre le sucre dans une grande casserole, quand vous avez obtenu un caramel brun, coupez le feu et incorporez le beurre en morceaux puis la crème, quand vous avez obtenu un mélange bien homogène incorporez la gélatine essorée, mélangez et laissez refroidir avant d'incorporer le mascarpone. Réservez au frais pendant 12 heures.

Pâte feuilletée: Préchauffez le four à 200°C.

Découpez les pâtes feuilletées en 12 parts chacune, saupoudrez-les généreusement de cassonade, recouvrez-les d'une feuille de cuisson et d'une plaque perforée ou d'une grille. Enfourez à 200°C chaleur pendant 20 minutes. Retirez la grille et la feuille de cuisson qui recouvrent la pâte et laissez caraméliser à 200°C pendant 3 à 5 minutes selon votre four.

Glaçage au caramel: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème jusqu'à frémissement.

Dans une casserole faites cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel, incorporez la crème chaude puis le beurre et la fleur de sel. Quand le mélange est homogène incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir.

Montage: Fouettez le crémeux au caramel pour l'aérer. A l'aide d'une poche à douille pochez-le sur 8 triangles de pâte feuilletée, couvrez d'un deuxième triangle de pâte et pochez le reste du crémeux.

Glacez les 8 derniers triangles de pâte (réchauffez un peu le glaçage si il n'est pas assez liquide) et déposez les sur les mille-feuilles.

Enrobez les noix de pécan concassées avec le reste du glaçage et répartissez-les sur les mille-feuilles. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.