



# MILLEFEUILLES À LA VANILLE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Remplace partiellement ou entièrement la crème
- Bonne stabilité



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**2 paquet** Pâte feuilletée

## POUR LA CRÈME

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 g** Sucre

Mark von 2 Vanilleschoten

**2.5 dl** Crème fouettée 36 % graisse

**80 g** Sucre glace

**2 TL** Eau

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 210° C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Poser la pâte feuilletée sur une plaque couverte de papier sulfurisé et la piquer à plusieurs reprises avec une fourchette. Cuire 5 minutes au four préchauffé à 210 °C. Piquer à nouveau à la fourchette et poursuivre
3. content not maintained in this language
4. Découper la pâte feuilletée avec un anneau (3 rondelles par millefeuille). Poser d'abord une rondelle de pâte dans un anneau, recouvrir d'une couche de crème, couvrir d'une deuxième rondelle, garnir à nouveau de crème et terminer par la troisième rondelle.
5. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
6. Mélanger le sucre glace et l'eau jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Détacher les millefeuilles des anneaux, les dresser et les badigeonner de glaçage.