



MILLEFEUILLES À LA VANILLE



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

2 paquet Pâte feuilletée

POUR LA CRÈME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Sucre

Graines de 2 gousses de vanille

2.5 dl Crème fouettée 36 % graisse

80 g Sucre glace

2 cc 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. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le sucre et la pulpe de vanille. Incorporer délicatement la crème.
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.