

**Milles-feuilles Pralinoise et Vanille**

**Recette pour 4 mille-feuilles individuels :**  
  
- 2 pâtes feuilletées  
- 2 sachets de sucre vanillé  
- 20cl de crème liquide à 30%  
- 1 tablette de pralinoise  
- 20cl de crème pâtissière à la vanille (130g de lait, 1 CC de vanille liquide, 1/2 sachet de sucre vanillé, 15g de sucre en poudre, 10g de farine et 1 oeuf)  
  
Préparation :

Couper la pâte feuilletée en un grand carré  
Puis en 2 rectangles  
Couper chaque rectangle en 4  
Les disposer sur du papier sulfurisé sur le lèche-frite  
Recouvrir à nouveau de papier sulfurisé  
Mettre la plaque à génoise sur les pâtes pour éviter de gonfler  
Cuire à four préchauffé à 180° pendant environ 12 min  
Surveiller à mi-cuisson afin de ne pas laisser brûler   
Laisser refroidir sur une grille  
Recommencer avec l'autre pâte feuilletée  
(Vous avez donc 12 rectangles de pâtes feuilletées, 4 mille-feuilles de 3 parties)

Pendant ce temps ...  
  
Réaliser une chantilly ferme avec la crème liquide  
Faire fondre la pralinoise   
Mélanger le tout au fouet  
Avec une poche à douille, réaliser des petits tas sur la première partie des mille-feuilles  
Placer la seconde partie des mille-feuilles et placer au frais

Réaliser une crème pâtissière à la vanille  
Faire chauffer tous les ingrédients sur feu moyen jusqu'à épaississement, en remuant continuellement   
Avec une poche à douille, réaliser des petits tas sur la seconde partie des mille-feuilles  
Placer la troisième et dernière partie et placer au frais  
  
Décorer avec d'un côté du sucre glace, et d'un autre côté du cacao amer

[](http://storage.canalblog.com/61/34/629159/61796245.jpg)