



"Cuisinons le Champagne"

Recette du Chef Florian Nowacki
Restaurant Le Champ Paveau

Millefeuille Champenois

Pour 3 personnes



Pour la gelée au champagne rosé:

- 150g de champagne rosé
- 15g de sucre
- 3 feuilles de gélatine bovine

Etapes :

- 1: faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide
- 2: faire chauffer le champagne avec le sucre
- 3: ajoutez hors du feu les feuilles de gélatine dans le mélange champagne rosé / sucre
- 4: versez dans l'assiette et réservez au frais jusqu'à la prise de la gelée.

Pour la pâtisserie vanille :

- 200g de lait demi écrémé
- 2 jaunes d'œufs
- 28g de sucre
- 20g de farine T55
- 1/2 gousse de vanille

Etapes :

- 1: faire bouillir le lait
- 2: mélangez les jaunes avec le sucre
- 3: une fois votre lait à ébullition, versez la moitié sur le mélange jaune/sucre puis remettre à cuire l'ensemble
- 4: cuire jusqu'à petite ébullition
- 5: débarrassez en plaque et surtout bien filmé la crème pâtissière pour évitez qu'elle ne croûte et réservez-là au frais

Pour le feuilletage :

Etapes :

- 1: déroulez votre feuilletage , puis découpez le à l'aide d'un patron fait à partir d'un carton la forme d'un demi bouchon de champagne .
- 2: piquez votre pâte avec une fourchette pour évitez qu'elle ne gonfle à la cuisson
- 3: mettez du sucre glace au dessus et en dessous du feuilletage
- 4: mettre votre feuilletage entre deux feuilles de sulfurisé et deux plaques à pâtisserie
- 5: enfournez à 200°C pendant 15-20 min suivant votre four
- 6: une fois votre feuilletage cuit débarrassez-les sur une grille pour les laissez refroidir

