



MILLE-FEUILLE AUX SAVEURS ORIENTALES  
*Mille-feuille with a taste of Orient*

**AURIANE LEBLANC**

Lauréate du prix d'excellence Relais Desserts  
«meilleur blog de pâtisserie»





## MILLE-FEUILLE AUX SAVEURS ORIENTALES

### Mille-feuille with a taste of Orient

#### Ingrédients pour 4 mille-feuilles individuels

##### Pour la crème diplomate à la datte :

Feuille de gélatine (2 g)	1	Maïzena	20 g
<b>Purée de datte biologique Sicoly®</b>		Beurre bien froid	40 g
Lait	20 cl	Jaunes d'oeuf	3

##### Procédé :

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Batre les jaunes puis ajouter la Maïzena. Mélanger. Dans une casserole, mélanger le lait et la **purée de datte Sicoly®**. Porter le tout à ébullition sans cesser de remuer. Verser petit à petit le mélange bouillant sur les jaunes tout en mélangeant énergiquement. Transvaser le tout de nouveau dans la casserole et cuire pendant environ 2 minutes à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la préparation épaississe. Incorporer le beurre bien froid coupé en petits dés. Une fois qu'il est fondu, ajouter la feuille de gélatine ramollie et égouttée puis mélanger. Filmer au contact et réserver au frais.

##### Pour le feuilletage :

Pâte feuilletée rectangulaire	1
-------------------------------	---

##### Procédé :

Préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte, déposer sur une feuille de papier cuisson et saupoudrer de sucre glace. Couvrir d'une deuxième feuille de papier sulfurisé puis d'une deuxième plaque de cuisson. Laisser refroidir entièrement avant de découper des rectangles de taille identique à l'aide d'un couteau scie. Il faut compter 3 étages de feuilletage par mille-feuille.

##### Pour la garniture de fruits secs :

Amandes concassées	125 g	Miel	105 g
Pistaches torréfiées concassées	50 g	Cannelle	1 cc
Poudre de noix	75 g	Eau de fleur d'oranger	10 g
		Beurre	50 g

##### Procédé :

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu. Laisser tiédir.

##### Pour la chantilly à la fleur d'oranger :

Crème fleurette 35 %	20 cl	Eau de fleur d'oranger	1 cc
Sucre glace	15 g		

##### Procédé :

Mélanger ensemble tous les ingrédients. Placer au congélateur pendant 15 minutes avant de monter le tout en une chantilly bien ferme. Répartir dans une poche munie d'une douille à Saint-Honoré et dresser des quenelles de chantilly sur chaque mille-feuille.

##### Pour le dressage :

Crème fleurette 35%	10 cl
---------------------	-------

##### Procédé :

Pour terminer la crème diplomate, placer les 10 cl de crème fleurette au congélateur pendant 15 minutes avant de monter le tout en une chantilly bien ferme. Travailler la crème pâtissière à la datte afin de l'assouplir puis y incorporer délicatement la chantilly. Déposer une cuillère à soupe de garniture de fruits secs sur les deux tiers des rectangles de pâte feuilletée. Etaler le tout délicatement afin de recouvrir entièrement la surface. A l'aide d'une poche à douille, recouvrir la crème diplomate. Assembler les mille-feuilles : deux couches garnies recouvertes d'une dernière couche de feuilletage.

#### Ingredients for 4 individual mille-feuille

##### For the diplomat cream with dates :

Gelatine leaf (2 g)	1	Cornflour	20 g
<b>Sicoly®'s organic date purée</b>		Chilled butter	40 g
Milk	20 cl	Egg yolks	3

##### Method :

Place the gelatine leaf in cold water to soften. Beat the egg yolks and then add the cornflour. Mix. Mix the milk and **Sicoly®'s organic date purée** together in a pan. Bring to the boil, stirring constantly. Gradually pour the boiling mixture onto the egg yolks, mixing vigorously all the while. Return to the pan and cook for approximately 2 minutes over a medium heat, stirring constantly, until the preparation thickens. Incorporate the chilled butter cut into small cubes. When it has melted, add the softened and drained gelatine leaf, and then mix. Cover with film and stand in a cool place.

##### For the puff pastry layer :

Rectangle of puff pastry	1
--------------------------	---

##### Method :

Pre-heat the oven to 180°C. Roll out the pastry dough, place it on a sheet of parchment paper and sprinkle with icing sugar. Cover with a second sheet of parchment paper and then a baking tray (to prevent the puff pastry from rising too much) and bake in the oven for 20 to 25 minutes. Leave to cool completely before cutting it into equally sized rectangles, using a serrated knife. You should allow 3 layers of puff pastry per mille-feuille.

##### For the nut filling :

Ground almonds	125 g	Cinnamon	1 t.
Ground roasted pistachios	50g	Orange blossom water	10 g
Powdered walnut	75 g	Butter	50 g
Honey	105 g		

##### Method :

Mix all the ingredients together in a pan and warm over a medium heat until the butter has completely melted. Leave to cool.

##### For the orange blossom whipped cream :

35% fat whipping cream	20 cl	Orange blossom water	1 t.
Icing sugar	15 g		

##### Method :

Mix all the ingredients together. Place in the freezer for 15 minutes before whipping until very firm. Place in a piping bag with a Saint Honoré nozzle and pipe fingers of whipped cream onto each custard slice.

##### For the plating :

35% fat whipping cream	10 cl
------------------------	-------

##### Method :

To finish the diplomat cream, place the 10 cl of whipping cream in the freezer for 15 minutes before whipping until very firm. Work the date pastry cream to soften it and then gently fold in the whipped cream. Place a tablespoon of the nut filling onto two thirds of the puff pastry rectangles. Spread it out gently so as to cover the surface completely. Using a piping bag, cover with diplomat cream. Assemble the custard slices : two coated layers topped by a final layer of puff pastry.