



## Millefeuilles ganache vanille-tonka aux crêpes dentelle nature

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de repos : 4 heures

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 190 g chocolat blanc pâtissier
- 26 cl crème liquide entière 30% MG
- 1 gousse de vanille
- 1 fève tonka
- 24 crêpes dentelles nature
- Fève tonka râpée (décor)
- 100 g chocolat noir pâtissier fondu (décor)

1. Réaliser la ganache minimum 4 heures à l'avance : faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Dans une casserole faire chauffer la moitié de la crème liquide avec les grains de gousse de vanille et la

fève tonka râpée puis verser sur le chocolat fondu. A l'aide d'une maryse, mélanger doucement pour obtenir une consistance lisse et brillante. Ajouter enfin le reste de crème froide et mélanger une dernière fois à la maryse. Filmer au contact et réfrigérer minimum 4 heures.

2. Fouetter la ganache vitesse moyenne pendant plusieurs minutes afin qu'elle prenne une consistance légère et aérienne. Verser dans une poche à douille munie d'un embout rond.
3. Pour le montage, dresser plusieurs dômes de ganache sur chaque crêpe dentelle nature puis les assembler les unes aux autres pour créer le millefeuille. Il faut en tout 6 crêpes dentelle par personne. A l'aide d'une cuillère à soupe, faire des zigzags de chocolat fondu sur le dessus, et râper encore un peu de fève tonka.
4. Dégustez immédiatement.

© Aurélie Bresset – Lilie Bakery pour [Gavottes](#)