



Le mille-feuille Ferrero Rocher

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 1 h10

Recette pour 5 personnes

Ingrédients

Pour la ganache montée chocolat praliné

- 100 g de chocolat praliné
- 70 g + 170 g de crème liquide entière (35% MG)
- Ferrero Rocher

Pour les rectangles feuilletés

- 280 g de pâte feuilletée
- Sucre glace

Préparez la ganache montée au praliné

1. Faites doucement fondre le chocolat praliné au micro-ondes.
2. Faites chauffer 70 g de crème liquide entière.

3. Réalisez une émulsion : incorporez la crème au chocolat fondu en trois fois en remuant énergiquement à la maryse. Incorporez ensuite le reste de crème froide.
4. Filmez au contact et réservez minimum 3h au réfrigérateur.

Préparez les rectangles de pâte feuilletée

1. Étalez votre pâte feuilletée en un grand rectangle d'au moins 20x35 cm. Piquez votre pâte à la fourchette et faites-la reposer 1h au frais.
2. Faites préchauffer le four à 170°. Poudrez abondamment votre pâte feuilletée de sucre glace des 2 côtés puis étalez avec la paume de la main comme si vous farinez une planche.
3. Déposez votre pâte feuilletée sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque à four. Recouvrez d'une feuille de papier cuisson puis d'une 2ème plaque de cuisson. Cela permet que la pâte feuilletée monte de façon régulière.
4. Enfournez ainsi et laissez cuire 25 mn. Au bout de 25 mn, ôtez la plaque et la feuille de papier cuisson du dessus et laissez la pâte feuilletée dorer 5 mn de plus. Sortez ensuite la pâte du four.

Dressez votre mille-feuille

1. Découpez 3 rectangles de pâte en utilisant le couvercle d'une boîte de 30 Ferrero Rocher comme gabarit.
2. Fouettez la ganache montée au praliné à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme et onctueuse proche de celle d'une chantilly. Transférez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
3. Fixez les Ferrero Rocher sur la pâte feuilletée avec une pointe de ganache montée. Alternez les Ferrero Rochers et le pochage de dômes de ganache montée de taille équivalente sur toute la surface des 2 rectangles de pâte feuilletée. Superposez-les et déposez un dernier rectangle de pâte feuilletée par-dessus.
4. Posez un pochoir avec le motif de votre choix sur le dessus du mille-feuille, saupoudrez de cacao puis retirez délicatement le pochoir.
5. Réservez au frais jusqu'à la dégustation. Servez en petites parts rectangles, cela se coupe plutôt facilement.