

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



MILLE-FEUILLES À LA CARDAMOME ET VERVEINE

ACCOMPAGNÉ DE SON VOUVRAY BRUT

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



NICOLAS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation: 1h30
Cuisson: 1h10

Niveau: Moyen
Budget: Bon marché

POUR 8 PERSONNES

- Farine : 340g
- Sel fin : 5g
- Eau : 40cl
- Sucre : 375g
- Gousse de vanille : 1/2
- Cardamome (graine) : 5g
- Cardamome (poudre) : 150g
- Lait : 50cl
- 4 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- Margarine : 180g
- Crème liquide : 15cl
- Clémentine : 1kg
- Verveine : 1/4 de botte

Base

- Réaliser une pâte feuilletée, la cuire en plaque.
 - Dorer et saupoudrer de la cardamome dessus. Glacer au sirop à 30° B en fin de cuisson.
- Réaliser un coulis passion verveine (voir alcool de verveine).

Garniture

- Réaliser des segments de clémentines confites dans un sirop à 30°B et laisser cuire durant 1 heure.
- Réaliser des tranches de clémentines séchées.
- Réaliser des feuilles de verveine fraîche confites au four. Prévoir un décor en sucre ou en caramel.

Crème pâtissière

- Réaliser une crème pâtissière aromatisée à la cardamome.
 - Faire infuser dans le lait.
- Prévoir une crème fouettée pour la finition.

Finission

- Vérifier la crème pâtissière une fois refroidie, puis ajouter la crème fouettée.
- Découper le feuilletage de la forme que vous souhaitez.
- Monter le mille-feuilles avec une couche de crème et une couche de clémentines confites.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE CHATEAU MONCONTOUR MÉTHODE TRADITIONNELLE MILLÉSIMÉ

VOUVRAY BRUT

Nez de marmelade de pomme. Finale sur la minéralité et des bulles fines et crémeuses.

Pourquoi cette alliance ? Pour donner du pep's à la douceur du dessert, les notes minérales et les bulles fines du vin seront parfaites.



Le petit plus de...

Florian Vollmer apprenti en première année de BTS Option B Génie Culinaire et arts de la table (EPMT).

« Laisser infuser la verveine et la cardamome 4h dans le lait avant la réalisation de la crème pâtissière. Le coulis peut simplement être remplacé par la récupération de graines et de pulpe de fruits de la passion et le servir tel quel ».