



Le Mille-feuille de Sarrasin, vanille et sauce caramel beurre salé

 40 min
Difficile

Pour 4 personnes

Tuiles de Galette (1)

- 2 Galettes pur blé noir (7290)
- 30g de Beurre fondu
- Sucre glace

Crème Diplomate (2)

- 200mL de Lait entier
- 60g de Sucre
- 2 Jaunes d'œuf (soit 40g)
- 1 feuille de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 25g de beurre
- 20g de Maïzena
- 200mL de Crème liquide 35%

Sauce caramel (3)

- 80g de Sucre
- 120g de Crème liquide 35%
- 40g de Beurre demi-sel

(1) Tuiles de Galette

- Détailler à l'emporte-pièce rectangle les galettes de blé noir.
- Lustrer de beurre fondu, recouvrir de sucre glace
- Enfourner à 160° pendant 12 minutes entre deux plaques de cuisson.

(2) Crème Diplomate

- Réhydrater la gélatine. Chauffer le lait avec la gousse de vanille.
- Fouetter les jaunes d'œufs, le sucre, et la maïzena puis verser le lait chaud dessus. Mélanger et remettre à cuire sur feu doux.
- Dès ébullition, sortir du feu, ajouter la gélatine et le beurre. Refroidir.
- Monter la crème liquide bien serrée, et l'incorporer à la crème pâtissière bien froide. Débarrasser en poche à douille.

(3) Sauce Caramel

- Mettre la crème à chauffer.
- Cuire le caramel à sec, puis le décuire avec le beurre salé.
- Ajouter la crème chaude dans le caramel, fouetter et débarrasser.

(4) Dressage

- Pocher la crème en pointe sur les tuiles, ajouter des gouttes de caramel beurre salé, puis superposer.
- Saupoudrer de sucre glace pour décorer.



www.lemondedescrepes.com