

Gâteau Napoléon



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les croustillants :

1 paquet de feuilles de pâte filo, sucre, beurre fondu

Pour la crème mousseline :

½ l de lait entier, 50g de Maïzena, 100g de sucre, 3 œufs, 100g de beurre + 150 de beurre, 5 cl d'huile de pépin de courge

Pour la nougatine :

100g de sucre, 100g de cerneaux de noix, 100g de graines de courge décortiquées

Finition :

Huile de pépin de courge

Les arlettes :

Etaler une feuille de pâte filo sur le plan de travail, la badigeonner de beurre fondu et la saupoudrer de sucre. La couper en 4 rectangles de même taille (. Empiler les 4 rectangles et les cuire entre 2 feuilles de papier cuisson et 2 plaques à pâtisserie Les cuire jusqu'à caramélisation soit 15mn environ à 180°. Réaliser de la même façon 5 autres feuilles croustillantes. Réserver au sec.

La crème mousseline :

Délayer la Maïzena dans ¼ de lait.

Ajouter les œufs et le sucre.

Faire bouillir le reste du lait.

Ajouter le 1^{er} mélange et cuire jusqu'à ébullition.

Débarrasser dans une calotte et ajouter 100g de beurre. Bien mélanger et réserver au froid.

Travailler au batteur avec la feuille les 150g de beurre restant et l'huile de courge.

Lorsque le beurre blanchit, ajouter petit à petit la crème bien froide.

On obtient alors une crème mousseline crémeuse et légère.

La nougatine :

Faire un caramel brun avec le sucre et un peu d'eau. Ajouter les noix et les graines de courges.

Bien enrober de caramel avant de débarrasser sur une plaque antiadhésive.

Laisser refroidir avant de concasser au couteau en petits morceaux.

Montage :

Sur un plat à tarte rectangulaire, déposer une plaque d'arlette crouillante.

Garnir de crème mousseline et parsemer de nougatine.

Renouveler l'opération pour obtenir un mille-feuille à 6 étages.

Découper et arroser chaque part avec un filet d'huile de pépin de courge.