## <http://corkine.c.o.pic.centerblog.net/huldpbne.jpg>[millefeuilles](http://corkine.centerblog.net/1238247-millefeuilles)

il faut:  
  
Pâte feuilletée, crème pâtissière, fondant blanc, extrait de café   
  
Phases techniques:   
  
1 Abaisser la pâte feuilletée et la piquer rapidement à la fourchette ou au pique vite.   
  
2 La disposer entre deux plaques à pâtisserie graissées. De cette façon elle restera plate et régulière durant la cuisson.   
  
3 Faire de même avec une autre abaisse de pâte et enfourner à 180°c pendant 25 minutes. Au terme de la cuisson, laisser refroidir sur grille.   
  
4 Détailler au couteau scie les deux abaisses de pâte cuites en 3 parts égales. Ces abaisses constitueront les 3 couches de pâte nécessaires au montage du mille-feuilles   
  
5 Etaler la crème pâtissière sur un fond de pâte cuit en s'aidant d'une spatule métallique.   
  
6 Positionner sur le dessus une seconde couche de pâte. Celle-ci peut être composée de deux ou trois morceaux, comme ici sur le film.   
  
7 Etaler une seconde couche de crème pâtissière...   
  
8 ...et enfin la dernière abaisse de pâte cuite.   
  
9 Glacer la surface au fondant et terminer par un marbrage au cornet avec un reste de fondant arômatisé à l'extrait de café.   
  
10 Cette opération terminée, parer les 4 côtés du gâteau de façon à le rendre présentable et le réserver au frais jusqu'au moment de le servir.