



“MILLEFLEUR” CHOCOLATÉ

Une recette by Mehdi Bouabid

Ingrédients

Feuilletage express

- Pâte filo : 5 feuilles
- Beurre : 150 g
- Cassonade : 30 g

Ganache chocolat

Empois :

- Eau : 380 g
- Fécule de maïs : 20 g
- Gélatine en poudre 200 bloom : 7 g

Caramel onctueux chocolaté

- Crème liquide entière : 320 g
- Lait entier (1) : 120 g
- Sirop de glucose (1) : 50 g
- Fleur de sel : 4 g
- Sirop de glucose (2) : 140 g

Grué caramélisé

- Sucre : 70 g
- Eau : 20 g
- Grué de cacao : 70 g
- Fleur de sel : 2 g

- Cacao en poudre : 10 g
- Fleur de sel : 2 g

Ganache montée

- Empois : 280 g
- Chocolat Dulcey (35% - Valrhona) : 185 g

- Sucre : 120 g
- Chocolat Komuntu (80% - Valrhona) : 120 g
- Beurre doux : 90 g
- Lait entier (2) : 200 g

Étapes

• Feuilletage express pâte filo

1. Faire fondre le beurre.
2. Ajouter la cassonade, le cacao et la fleur de sel, et mélanger.
3. Préchauffer le four à 170°C.
4. Badigeonner 5 feuilles de pâte filo avec le beurre cacaoté à l'aide d'un pinceau, en les superposant au fur et à mesure. Prendre soin de bien mettre du beurre sur la dernière feuille également.
5. Disposer un papier cuisson sur la dernière feuille, puis une plaque ou une planche à découper.
6. Appuyer de tout son poids pour bien souder les feuilles entre elles.
7. Ôter la plaque et la feuille.
8. Pour chaque millefleurs, détailler 3 gouttes avec l'emporte-pièce de 7cm de long.
9. Ajouter l'une des trois formes avec l'emporte-pièces goutte de 4,5cm de long.
10. Déposer les pièces de pâte filo sur du papier cuisson, lui-même posé sur une plaque.
11. Disposer par dessus une seconde feuille de cuisson et une plaque, pour maintenir les feuilles bien à plat.
12. Cuire à 170°C pendant 20 minutes en chaleur tournante.
13. Ôter de la plaque de cuisson chaude dès la sortie du four.
14. Réserver sur grille et laisser refroidir.

• Ganache montée empesée au chocolat Dulcey

1. Préparer l'empois de base : Dans une casserole, mélanger l'eau et la féculé à froid.
2. Ajouter la gélatine en poudre (sans l'hydrater au préalable) et mélanger.
3. Cuire à 85°C en mélangeant de temps en temps.
4. Faire fondre le chocolat Dulcey au bain-marie ou au micro-ondes.
5. Peser la quantité d'empois chaud.
6. Verser progressivement l'empois chaud sur le chocolat Dulcey fondu et émulsionner à l'aide d'une maryse.
7. Mixer au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.
8. Filmer au contact et laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 12h minimum.

- **Caramel onctueux chocolaté (chocolat noir Valrhona Komuntu 80%)**

1. Porter à ébullition la crème, le lait (1), le sirop de glucose (1) et la fleur de sel.
2. Pendant ce temps, cuire le sirop de glucose (2) et le sucre à 180°C, pour obtenir un caramel très ambré et très fluide.
3. Décuire le caramel à l'aide de la crème bouillante. Il se peut qu'il fige, c'est normal. Il fondra de nouveau lors de l'étape suivante.
4. Porter de nouveau le caramel à 107°C, puis le réserver dans un cul-de-poule.
5. Ajouter le chocolat, mélanger à la maryse pour émulsionner.
6. Ajouter le beurre, émulsionner de nouveau.
7. Ajouter le lait (2) au caramel. Mixer au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.
8. Débarrasser dans un récipient et filmer au contact.
9. Réserver le caramel au frais jusqu'au montage du millefeuille.

- **Grué caramélisé**

1. Réaliser un sirop de sucre cuit : faire bouillir dans une casserole l'eau et le sucre.
2. Ajouter le grué, la fleur de sel et la vanille.
3. Sabler puis caraméliser le tout sur feu moyen.
4. Ajouter le beurre et mélanger.
5. Verser sur une plaque ou un marbre froid.
6. Diviser des morceaux tant que le grué est encore chaud. Utiliser des gants en nitrile pour ne pas se brûler.
7. Laisser refroidir.

Montage

1. Au batteur muni du fouet, foisonner la ganache montée d'abord à vitesse moyenne puis augmenter progressivement la vitesse jusqu'à obtenir la texture de bec d'oiseau.
2. Garnir une poche munie d'une douille lisse de 6 mm de ganache montée.
3. Détendre le caramel chocolaté au fouet.
4. Garnir une poche sans douille de caramel.
5. Dresser de petites pointes de ganache montée tout autour de la pâte filo.

Suite du montage

6. Garnir le centre de caramel.
7. Déposer le second niveau de pâte filo.
8. Dresser à nouveau de petites pointes de ganache montée autour, et une fine couche au centre.
9. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la 3ème couche de pâte filo (ajourée au centre) d'une fine couche de caramel.
10. Recouvrir de grué de cacao.
11. Déplacer délicatement la pâte filo à l'aide d'une petite palette coudée et retirer le surplus de grué.
12. Déposer délicatement ce 3ème niveau sur le millefeuille.
13. Garnir le centre de caramel.
14. Déguster dès que possible pour profiter du croustillant !

Bonne dégustation !