



Millefeuille à la Vanille Bourbon

Mise en œuvre pour 20 desserts



- **Réaliser la Crème Pâtissière NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi de la recette plus crémeuse : 1 litre de lait et 1 litre de crème liquide. Y ajouter 1 gousse de Vanille Bourbon fendue.
- **Faire cuire le feuilletage** à 180°C pendant 40 minutes entre 2 plaques à pâtisserie.
- **Détailler des rectangles** de 5 cm sur 10 cm environ, les saupoudrer de sucre glace et caraméliser au four à 210°C pendant quelques minutes.
- **Lisser la crème** pâtissière refroidie au fouet, y ajouter 600 g de crème montée bien ferme.
- **Monter le millefeuille.**

Accompagnement possible :

Sauce Dessert Caramel NESTLÉ Docello™.

