



Mille-feuille à la vanille

Avec Vita+ Flocons d'Avoine

Dessert Fête Végétarien

4 personnes

Ingrédients

- 12 tranches très fines de pain Vita+ Flocons d'Avoine
- Crème pâtissière
 - 500 g de lait
 - 200 g de jaunes d'oeufs
 - 80 g de sucre
 - 40 g d'amidon de maïs
 - 50 g de beurre
 - 1 gousse de vanille
- Caramel (ou utilisez 120 g de caramel prêt à l'emploi)
 - 100 g de sucre
 - 15 g d'eau
 - 100 g de crème fraîche
- 200 g de crème fraîche

1. Préparez la crème pâtissière : coupez la gousse de vanille en deux dans la longueur et récupérez les graines. Ajoutez-les au lait. Faites bouillir le lait. Mélangez les oeufs avec le sucre. Une fois qu'ils sont blanchis, ajoutez l'amidon de maïs et mélangez à nouveau. Ajoutez le lait chaud sur le mélange d'oeufs et d'amidon. Remplacez le mélange dans la casserole et portez à ébullition. Une fois que le mélange est à ébullition, retirez la casserole du feu et ajoutez le beurre. Recouvrez d'un film plastique qui est en contact avec le mélange et réservez.
2. Préparez le caramel : placez le sucre et l'eau dans une casserole et faites cuire à feu moyen jusqu'à obtention de la coloration désirée (couleur de caramel). Faites chauffer la crème fraîche pour qu'elle soit tiède. Lorsque le caramel a la couleur désirée, placez-le hors du feu et ajoutez-y la crème fraîche chauffée petit à petit. Remettez le tout sur le feu et laissez cuire doucement à feu moyen pendant 3 à 4 minutes.



Matériel

- Poche à douille



Cette recette est faite avec Vita+ Flocons d'Avoine

Vita+ Flocons d'Avoine réunit tous les bienfaits des flocons d'avoine, des graines de tournesol et des graines de lin dans un pain délicieux.

3. Préchauffez le four à 160°C.
4. Battez la crème fraîche. Prenez 350 g de crème pâtissière et mélangezla avec la crème montée. Réservez dans une poche à douille.
5. Disposez les tranches de pain entre 2 plaques recouvertes de papier cuisson. Faites cuire au four pendant 15 minutes à 160°C. Cassez-les en grands morceaux.
6. Dressez une couche du mélange de crèmes. Ajoutez ensuite un morceau de pain croustillant et une autre couche du mélange. Répétez l'opération plusieurs fois en terminant avec un point du mélange. Faites couler un peu de caramel tiède sur le tout.