



MILLEFEUILLE OVO



PRÉPARATION MILLEFEUILLE OVO

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées (env. 500 g), abaissées
- un peu de sucre glace
- 500 ml de crème entière
- 200 g d'Ovomaltine Chocolat Noir
- 200 g de Ovomaltine Chocolat
- 500 g de myrtilles
- 10 à 15 Ovo Time
- Sucre glace

PRÉPARATION

Cœurs en pâte feuilletée

1. Déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque et la réserver.
2. Dérouler la pâte feuilletée.
3. Découper un gabarit en forme de cœur dans du papier cuisson (env. 7 cm de large et env. 30 x 25 cm pour les dimensions extérieures).
4. Découper quatre cœurs de même taille dans la pâte et les déposer sur la plaque de cuisson préparée.
Conseil: abaisser à nouveau les restes de pâte pour les réutiliser.
5. Piquer uniformément les cœurs en pâte à l'aide d'une fourchette et saupoudrer d'un peu de sucre glace.
6. Placer une autre feuille de papier cuisson sur les cœurs et placer une deuxième plaque de cuisson par-dessus pour exercer un poids sur la pâte pendant la cuisson, on obtient ainsi des couches uniformes.
7. Faire cuire les cœurs au four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante) pendant env. 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
8. Retirer la plaque du haut et le papier cuisson et faire cuire les cœurs 3 minutes de plus pour qu'ils soient bien dorés.
9. Laisser refroidir complètement.

Ganache Ovo

1. Faire chauffer légèrement la crème entière dans une grande casserole (sans la faire bouillir!).
2. Casser l'Ovomaltine Chocolat et l'Ovomaltine Chocolat Noir en morceaux et les ajouter à la crème. Faire fondre en remuant.
3. Laisser refroidir complètement la ganache, puis la placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou toute la nuit.
4. Fouetter la ganache refroidie à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
5. Verser dans une poche munie d'une douille de 10 mm.

Garnissage et création des couches

1. Recouvrir un cœur en pâte feuilletée d'une couche de ganache.
2. Répartir un quart des myrtilles tout autour en appuyant légèrement.
3. Poser un deuxième cœur et étaler à nouveau une couche de ganache et les myrtilles.
4. Répéter l'opération encore une fois.
5. Terminer avec le dernier cœur en pâte feuilletée.
6. Décorer avec le reste de ganache, des myrtilles fraîches et les Ovo Time.
7. Pour finir, saupoudrer de sucre glace.
8. Déguster frais ou conserver jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.

Remarque:

Cette recette demande un peu de temps, mais envoie un message d'amour d'autant plus fort. Parfait pour faire naître un doux sourire sur le visage d'un être cher.