



Mille-feuille à l'ao-Nori

Mille-feuille à l'ao-Nori, une recette de Catherine Le Joncour, chef du restaurant Ty Mad à Plestin les Grèves (22), dans les Côtes d'Armor, extraite du livre « Algues Gourmandes, les vertus de la mer sont dans l'assiette » écrit en collaboration avec Régine Quéva, auteur de nombreux ouvrages et passionnée par les algues. Editions Flammarion avril 2017.

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 55 minutes

Ingrédients : pour 4 personnes

1/2 litre de lait

2 gousses de vanille

4 jaunes d'oeufs

90 g de sucre

30 g de farine

20 g de fécule de maïs

50 g de beurre

30 g de beurre de cacao

30 g d'ao-nori déshydraté

mixé (entéromorphe)

1 rouleau de pâte feuilletée

1 Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec les gousses de vanille fendues en deux et grattées.

2 Dans un saladier, blanchissez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Incorporez la farine et la fécule.

- 3** Versez petit à petit le lait tout en mélangeant.
- 4** Remettez la préparation dans la casserole, puis portez à ébullition sans arrêter de remuer. Quand la crème devient épaisse, baissez le feu et laissez cuire 2 minutes.
- 5** Hors du feu, ajoutez le beurre en petits morceaux et le beurre de cacao. Fouettez la crème énergiquement afin d'obtenir une texture onctueuse.
- 6** Ajoutez l'ao-nori et réservez au froid.
- 7** Découpez des disques de pâte feuilletée de 8 cm de diamètre à l'emporte-pièce. Mettez à cuire au four entre deux plaques recouvertes de papier sulfurisé pendant 40 minutes à 180 °C.
- 8** Montez le mille-feuille une fois que la pâte feuilletée et la crème pâtissière sont froides.

Trucs de chef : Pour rendre la crème pâtissière plus légère, vous pouvez incorporer 30 g de mascarpone fouetté.

Livre **Algues Gourmandes**

Auteurs Régine Quéva et Catherine Le Joncour

Recettes Catherine Le Joncour

Editions Flammarion (DR)