**MILLE-FEUILLES A LA CREME DE CITRON**

Ingrédients

1 œuf entier

Zeste de citron

60 g de sucre

25g de maizena

1 jus de citron 20ml

Brique de crème liquide

2 rouleaux pâte feuilletée

Mettre dans un plat

1 œuf entier

Zeste de citron

60 g de sucre

25g de maizena

1 jus de citron

Remuer

Ajouter 200ml d’eau température ambiante

Remuer et chauffer à basse température

Remuer jusqu'à une consistance de crème

Retirer du feu

Dérouler la pâte sur une plaque la [piquer](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958210-piquer-definition/) à la fourchette et la [badigeonner](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958088-badigeonner-definition/) d'un peu d'eau et saupoudrer de sucre. Déposer une feuille de papier sulfurisé dessus et une autre plaque (ça évitera que la pâte ne gonfle trop), cuire jusqu'à coloration, environ 10 minutes et laisser tiédir.

A la fin de la cuisson découper délicatement au couteau les 2 pates refroidies au dimension interne de votre tourtière qui s’ouvre

Reprendre la crème et insérer lentement 50ml de crème fraiche au batteur jusqu'à obtenir une crème onctueuse

Mettre sur le bord du moule une bande de papier sulfurisé

Mettre le premier disque au fond de la tourtière recouvrir délicatement de la crème et recouvrir avec le deuxième disque de pate feuilletée

laisser 2h ou mieux une nuit au réfrigérateur

Démouler retirer le papier sulfurisé et recouvrir la surface de sucre glace

<https://www.youtube.com/watch?v=myylSwfCb8M>