**Mille-feuilles citron**

[](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/336700/mille-feuilles-citron.jpg)

**Pour 8 personnes :**

* 500 g de pâte feuilletée
* Pour la crème au [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) :
* 75 ml de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)
* zeste d'1 [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) râpé
* Pour le glaçage au [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) :
* 120 g de sucre glace
* 2 cuillères à soupe de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)
* 1 cuillère à café de zeste de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)
* [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix-de-coco.shtml) et des rondelles de [banane](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/132/banane.shtml) pour décorer
* 1/2 blanc d'[oeuf](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \o "Oeuf (Ingrédient)" \t "_blank) voire 1 blanc d'[oeuf](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \o "Oeuf (Ingrédient)" \t "_blank) entier
* un peu de colorant jaune
* 4 cuillères à soupe de lait
* 2 cuillères à soupe de Maïzena
* 100 g de sucre
* 100 g de beurre fondu
* 3 oeufs

**Préparation**

Mille-feuilles citron : Etape 1**1**Etaler la pâte sur une plaque en un grand rectangle, la [piquer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/97/piquer.shtml) à la fourchette et la [badigeonner](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300067/badigeonner.shtml) 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.   
  
**2**Préparer la crème en mélangeant le sucre, le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) d'un citron, la Maïzena et les oeufs dans une [terrine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300079/terrine.shtml). Porter à ébullition le jus de citron, le beurre et le lait, puis on verser en fouettant la préparation sur le mélange (oeufs + sucre + [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) + Maïzena) et remettre sur le feu jusqu'à ce que la crème épaississe et laisser prendre au frais.   
  
**3**Mélanger tous les ingrédients du glaçage au fouet.

**4**Pour le montage, couper la pâte feuilletée en 3 bandes égales, et disposer une couche de crème au citron entre chaque couche.

**5**Etaler le glaçage sur la dernière abaiss. Décorer de quelques rondelles de bananes et de noix de coco (il me restait un peu de caramel que j'ai versé en filet sur le dessus du gâteau) et mettre au frais 1 petite heure.

Pour finir... En plus, c'est rapide à faire, surtout quand on achète la pâte feuilletée toute prête. Et puis, les amoureux des desserts au citron ne peuvent qu'être conquis !