



*Mille feuilles
Miel et Crème vanillée*

Ingrédients :

2 oeufs
100 g de beurre pomade
150 g de sucre
2 cuillérées à soupe de miel
1 cuillérées à café bombée de levure chimique
350 g de farine
pour la crème :
2 verres de crème fraîche
1 verre de sucre
2 cuillérées à soupe de sucre vanillé



Préparation :

Allumer le four th. 6 (180 °C).

Préparer la pâte :

Battre le beurre mou avec le sucre et le miel. Sans cesser de battre, ajouter un à un les œufs, puis la farine mélangée au préalable avec la levure.

Répartir la pâte en six galettes de 5 mm d'épaisseur. Enfournier pendant 5 à 6 mn, jusqu'à ce qu'elles dorent un peu. Sortir du four et laisser refroidir.

La crème :

Mélanger au fouet la crème et les deux sucres.

Le montage :

Placer une galette puis la crème, une deuxième galette puis la crème, ainsi de suite pour les 5 premières galettes, recouvrir du reste de crème.

Emietter très finement la dernière galette et saupoudrer le gâteau.

Décorer selon votre humeur...



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

Mes notes personnelles :