



Millefeuille aux framboises



Pour 6 personnes

 **30 minutes**

 **15 minutes > Moyen**

INGRÉDIENTS

400 g de pâte feuilletée
 250 g de framboises
 30 cl de lait entier
 6 jaunes d'œufs
 80 g de sucre en poudre
 15 g de farine
 10 g de maïzena
 1/2 gousse de vanille
 50 g de beurre
 2 cuillères à soupe de gelée de framboises
 30 g de sucre glace

1 - Préchauffer le four à th. 7 (210°C).

2 - Étaler la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur, découper dedans 18 rectangles de 12 x 6 cm, et les poser sur 2 plaques humectées d'eau.

3 - Dorer les rectangles au jaune d'œufs à l'aide d'un pinceau, et les faire cuire 15 min au four.

4 - Entre-temps, préparer une crème pâtissière : porter le lait à ébullition avec la demi-gousse de vanille fendue. Laisser infuser pendant 10 min, puis ôter la gousse de vanille.

5 - Dans une terrine, fouetter 5 jaunes d'œufs et le sucre, jusqu'à ce que

le mélange blanchisse. Incorporer la farine et la maïzena, puis délayer avec le lait bouillant.

6 - Faire cuire jusqu'à épaississement en tournant, laisser refroidir, puis incorporer le beurre ramolli.

7 - Étaler une fine couche de gelée de framboises sur le premier rectangle, couvrir d'une couche de crème pâtissière. Poser un deuxième rectangle de feuilletage, couvrir à nouveau de crème, puis disposer dessus des framboises. Chapeauter le tout d'un troisième rectangle, et saupoudrer de sucre glace.

8 - Procéder ainsi pour les cinq autres gâteaux...